

PLATILLOS FREDS I CALENTS / PLATILLOS FRÍOS Y CALIENTES

Les patates braves clàssiques Las patatas bravas clásicas	10,80	"Bomba mallorquina" de pa de pessic esponjós, farcida de sobrasada, mel i formatge de Maó, amb un toc de pebre vermell fumat "Bomba mallorquina" de bizcocho esponjoso, rellena de sobrasada, miel y queso de Mahón, con un toque de pimentón ahumado	8,50
Croquetes de pernil ibèric (5 u.) Croquetas de jamón ibérico (5 ud.)	14,00		
Salmorejo de carbassa rostida, formatge feta i pipes de carbassa Salmorejo de calabaza asada, queso feta y pipas de calabaza	13,40		
Roll de brioix amb figues coll de dama, encenalls de pernil i ricotta (1 u.) Roll de brioche con higos cuello de dama, virutas de jamón y ricotta (1 ud.)	12,20	Paperina de xurros de patata trufats amb maionesa d'anxova Cucurucho de churros de patata trufados con mayonesa de anchoa	13,10
Pernil ibèric de glà tallat a mà Jamón ibérico de bellota cortado a mano	25,00	Amanida de pera confitada, magrana, ruca i formatge blau Ensalada de pera confitada, granada, rúcula y queso azul	12,00
Pa de coca amb tomàquet Pan de coca con tomate	5,50	Amanida de carbassa rostida, endívia, mostassa, mel i nous Ensalada de calabaza asada, endivia, mostaza, miel y nueces	12,50
Tàrtar de tonyina, alvocat i mango, amb maionesa de miso i taronja sobre tulipa de cruixent d'arròs Tartar de atún, aguacate y mango, con mayonesa de miso y naranja sobre tulipa de crujiante de arroz	17,50	Ou ferrat de corral amb gambetes vermelles a l'allet i patates panadera Huevo frito de corral con gambitas rojas al ajillo y patatas panadera	18,25

ARROSSOS I PASTES / ARROCES Y PASTAS

Paella de verdures a la graella amb romesco Paella de verduras a la brasa con romesco	21,50	Fideuà amb calamars, gambes, musclos i allioli (pasta Sanmartí) Fideuá con calamares, gambas, mejillones y alioli (pasta Sanmartí)	23,00
Paella de muntanya amb costella de porc, salsitxes i bolets Paella de montaña con costilla de cerdo, salchichas y setas	24,30	Pappardelle de pasta fresca amb salsa de bolets i tòfona Pappardelle de pasta fresca con salsa de setas y trufa	18,50
Paella marinera amb gambes, calamars i musclos Paella marinera con gambas, calamares y mejillones	28,50	Rigatoni de sèmola, a escollir entre pesto o bolonyesa Rigatoni de sémola, a elegir entre pesto o boloñesa	17,90

Preus en Euros, 10% d'IVA inclòs
Precios en Euros, 10% de IVA incluido

Consumició mínima obligatòria (plat i beguda) / Consumición mínima obligatoria (plato y bebida)

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciti la carta d'al·lèrgens.
*Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo a nuestro personal y solicite la carta de alérgenos

CARNS I PEIXOS / CARNES Y PESCADOS

Bacallà confitat amb salsa d'ametlles i raïm Bacalao confitado con salsa de almendras y uvas	28,00	Mitjana de vaca madurada de 500 g, a la brasa, amb oli d'herbes (mínim 2 persones) Chuletón de vaca madurada 500 g a la brasa con aceite de hierbas (mínimo 2 personas)	38,30
Llenguado a la brasa amb salsa d'all, tàperes i un toc de llimona Lenguado a la brasa con salsa de ajo, alcaparras y un toque de limón	28,50	Hamburguesa de vedella amb pa de brioix, bacó, formatge, tomàquet, maionesa, cogombre i enciam Hamburguesa de ternera con pan de brioche, bacon, queso, tomate mayonesa, pepinillo y lechuga	22,30
Secret ibèric a la brasa, glacejat amb teriyaki i sèsam Secreto ibérico a la brasa, glaseado con teriyaki y sésamo	24,00		

GUARNICIONS / GUARNICIONES

Patata fregida cruixent a grills Patata frita crujiente en gajos	9,00	Puré de moniato Puré de boniato	6,00
Arròs basmati amb oli de coco i sèsam torrat Arroz basmati con aceite de coco y sésamo tostado	6,00	Albergínia en tempura Berenjena en tempura	6,00

POSTRES ARTESANALS, NO POTS MARXAR SENSE TASTAR-LOS

POSTRES ARTESANALES, NO PUEDES IRTE SIN PROBARLOS

Pastís de xocolata Guanaja 70% amb escuma de praliné d'avellana Tarta de chocolate Guanaja 70% con espuma de praliné de avellana	8,50	Pastís de formatge amb fruites del bosc Pastel de queso con frutos del bosque	8,75
Flam d'ou amb vainilla Madagascar, nous pecanes garapinyades i nata Flan de huevo con vainilla Madagascar nueces pecanas garrapiñadas y nata	8,00	Pavlova amb cremós de vainilla, fruits vermells i festucs caramel·litzats Pavlova con cremoso de vainilla, frutos rojos y pistachos caramelizados	8,80
Lemon Pie Lemon Pie	8,50	Trufes de xocolata negra (4 unitats) Trufas de chocolate negro (4 unidades)	4,00
Macedònia de fruites Macedonia de frutas	7,50		

Preus en Euros, 10% d'IVA inclòs
Precios en Euros, 10% de IVA incluido

Consumició mínima obligatòria (plat i beguda) / Consumición mínima obligatoria (plato y bebida)

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciteu la carta d'allergògens.
*Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo a nuestro personal y solicite la carta de alérgenos