

ENTRANTS A COMPARTIR

• OSTRA n2 GILLARDEAU I ESPUMA DE LIMA I EZPELETA	5.5u
• GILDA , ANXOVA, PIPARRA I OLIVA GORDAL	2.7u
• ANXOVA DE SANTOÑA, MANTEGA I BRIOCHE	14
• ENSALADILLA AMB MUSCLOS ESCABETXATS	13
• CROQUETES CASOLANES	12
• ALBERGÍNIA A LA BRASA, SALSÀ TAHINI I FRUITS SECS	13
• BRISKET , BRIOCHE, CREME FRAÎCHE I CEBA ENCURTIDA	11
• MUSCLOS , ESTIL MARINERA	7/14
• COCA DE CARXOFA AMB PERNILL IBÈRIC	13
• "CALLOS" DE SA PADRINA	10
• CANELÓ XL DE TEMPORADA	15
• CARPACCIO DE LENGUA AMB TÀPERES	15
• CARAGOLS , RECEPTA FAMILIAR	9
• COGOLLOS A LA BRASA, AMB VINAGRETA DE TRAMPÓ	9
• TAULA DE FORMATGES MALLORQUINS	16
• STEAK TÀRTAR , DE SOLOMILLO	19.5

CUINAT AL CALIU

• TXULETÓN ANGUS MALLORQUÍ AMB PATATA FREGIDA I PEBROTS DE "PIQUILLO"	60/Kg
• RELLOM DE VEDELLA , DEMIGLACE, CREMA DE CELERY I CEBA AL VI	26.5
• HAMBURGUESA DE VEDELLA , XIPOTLE, CEBA I FORMATGE MENORQUÍ	16
• POP A LA BRASA TREMPAT A LA "GALLEGA"	21
• PEIX DEL DIA CUINAT A LA BRASA	S.PM

*INCLOU GUARNICIÓ DE PATATÓ I VERDURA

PA, ALL OLI I OLIVES 2.5 p.p

ARROSSOS O FIDEUÀ ACABATS AL FORN DE LLENYA

MÍN 2 PAX.

• ARRÒS SEC DE GAMBA DE SÓLLER I SÍPIA	23 p.p
• ARRÒS SEC DE MAGRET D'ÀNEC, BOLETS I FOIE-GRAS	24 p.p
• ARRÒS SEC DE VERDURA DE TEMPORADA	19 p.p
• ARRÒS SEC DE POP AMB CALÇOTS I ROMESCO	23 p.p
• ARRÒS MELÓS DE CAP I POTÀ, BOLETS I PÈSOLS	21 p.p
• ARRÒS MELÓS DE GAMBA DE SÓLLER AMB SÍPIA	23 p.p
• ARRÒS NEGRE O FIDEUÀ NEGRA DE CLOÏSSES	29 p.p

Tots el brous i sofregits els produïm nosaltres diàriament

CUINATS

• TERRINA DE PALETILLA DE XOT , CREMA DE MONIATO I BOLETS	27.5
• CONFIT D'ÀNEC , REDUCCIÓ DE TARONJA, GRATEN I VERDURA	25
• COA DE BOU , PARMENTIER I VERDURA	20
• TAGLIATELLE DE PASTA FRESCA AMB SALSÀ DE BOLETS TRUFADA	18.5

POSTRES

• CREMA DE LLIMONA , MERENGUE I "STREUSSEL"	7
• ILLA FLOTANT , CREMA ANGLESA, MENTA, MERENGA I FRUITA	6
• XOCOLATA MI-CUIT, GELAT DE VAINILLA	7
• TARTA FORMATGE DE "MUMARE"	7
• TARTA FINA DE POMA I GELAT DE VAINILLA	8
• TABLA DE FORMATGES	16



ENTRANTES A COMPARTIR

• OSTRA n2 GILLARDEAU CON ESPUMA DE LIMA Y EZPELETA	5.5u
• GILDA , ANCHOA, PIPARRA Y ACEITUNA GORDAL	2.7u
• ANCHOA DE SANTOÑA Y MANTEQUILLA I BRIOCHE	14
• ENSALADILLA CON MEJILLONES EN ESCABECHE	13
• CROQUETAS CASERAS	12
• BERENJENA A LA BRASA, SALSA TAHINI I FRUTOS SECOS	13
• BRISKET , BRIOCHE, CREME FRAÎCHE Y CEBOLLA ENCURTIDA	11
• MEJILLONES , A LA MARINERA	7/14
• COCA SALADA DE ALCACHOFA CON JAMÓN IBÉRICO	13
• 'CALLOS' DE LA ABUELA	10
• CANELÓN XL DE TEMPORADA	15
• CARPACCIO DE LENGUA DE TERNERA CON ALCAPARRAS	15
• CARACOLE S, RECETA FAMILIAR	9
• COGOLLOS A LA BRASA, CON VINAGRETA DE "TRAMPÓ"	9
• TABLA DE QUESOS MALLORQUINES, MEMBRILLO Y NUECES	16
• STEAK TARTAR , DE SOLOMILLO	19.5

AL FUEGO

• CHULETÓN ANGUS MALLORQUÍN , CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DE PIQUILLO	60/Kg
• SOLOMILLO DE TERNERA , DEMIGLACE, PATATÓ Y CREMA DE CELERY	26.5
• HAMBURGUESA DE TERNERA , CHIPOTLE, CEBOLLA, PEPINILLO E IDIAZABAL	16
• PULPO BRASA A LA "GALLEGA"	21
• PESCADO DEL DÍA COCINADA A LA BRASA	S.PM

*INCLUYE GUARNICIÓN DE PATATÓ Y VERDURA

ARROCES Y FIDEUÁ, TERMINADOS EN HORNO DE LEÑA MÍN 2 PAX

• ARROZ SECO DE GAMBA DE SÓLLER, SEPIA Y TIRABEQUES	23 p.p
• ARROZ SECO DE MAGRET DE PATO, FOIE Y SETAS	24 p.p
• ARROZ SECO DE VERDURA DE TEMPORADA	19 p.p
• ARROZ SECO DE PULPO, "CALÇOTS" Y ROMESCO	23 p.p
• ARROZ MELOSO DE MANITAS, CALLOS Y SETAS	21 p.p
• ARROZ MELOSO DE GAMBA DE SÓLLER SEPIA Y CEBOLLINO	23 p.p
• ARROZ /FIDEUÁ NEGRA CON MEJILLONES, ALMEJAS, NAVAJAS, CALAMAR	29 p.p

Todos los caldos y sofritos los producimos nosotros diariamente

CHUP-CHUP

• TERRINA DE PALETILLA DE CORDERO , CREMA DE BONIATO Y SETAS	27.5
• CONFIT DE PATO REDUCCIÓN DE NARANJA, GRATEN Y VERDURA	25
• RABO DE TORO , PARMENTIER Y VERDURA	20
• TAGLIATELLE DE SETAS CON SALSA TRUFADA	18.5

POSTRES

• CREMA DE LIMÓN , MERENGUE, STREUSSEL	7
• ISLA FLOTANTE , CREMA INGLESA, MERENGUE, FRUTA	6
• CHOCOLATE CALIENTE MI-CUIT CON HELADO DE VAINILLA	7
• TARTA QUESO DE MI MADRE	7
• TARTA FINA DE MANZANA CON HELADO VAINILLA	8
• TABLA DE QUESOS MALLORQUINES, CON MEMBRILLO Y NUECES	16

PA, ALL OLI I OLIVES 2.5 p.p

Tienen a su disposición información sobre alérgenos de nuestros platos, Reglamento EU 1169/2011. Si tiene alguna duda puede consultarlo con el personal. IVA incluido.



STARTERS

- **OYSTER** n2 GILLARDEAU WITH LAME FOAM
- **GILDA**, ANCHOVY, PIPARRA AND GORDAL OLIVES
- **ANCHOVY** FROM SANTOÑA, BUTTER AND BRIOCHE
- **ENSALADILLA** WITH PICKLED MUSSELS IN BRINE
- HOMEMADE **CROQUETTES**
- GRILLED **EGGPLANT**, TAHINI SAUCE AND DRIED FRUITS AND NUTS
- **BRISKET**, BRIOCHE, CREME FRAÎCHE AND ONIONS
- **MUSSELS**, SEAFOOD STYLE
- **ARTICHOKE** WITH IBERIAN HAM ON A 'COCA'
- GRANDMA'S **TRIPE**
- SEASONAL **CANNELLONI**
- CARPACCIO OF **VEAL TONGUE** WITH CAPERS
- **SNAILS**, FAMILY RECIPE
- GRILLED **LETTUCE HEARTS**, WITH TRAMPÓ VINAIGRETTE
- MALLORCA **CHEESE BOARD**, QUINCE JELLY AND WALNUTS
- **STEAK TARTAR** OF BEEF SIRLOIN

TO THE GRILL

- **MALLORCA ANGUS STEAK**, WITH FRITES AND "PIQUILLLOS" PEPPERS
- **BEEF SIRLOIN STEAK**, DEMIGLACE, AND CELERY CREAM
- **VEAL BURGER**, CHIPOTLE, ONION, GHERKIN, IDIAZABAL CHEESE
- **OCTOPUS** GRILLED 'GALICIAN STYLE'.
- **GRILLED FISH OF THE DAY**

**INCLUDES POTATO AND VEGETABLE GARNISH*

5.5u

2.7u

14

13

12

13

11

7/14

13

10

15

15

9

9

16

19.5

60/Kg

26.5

16

21

S.PM

PAELLAS FINISHED IN A WOOD-FIRED OVEN MÍN 2 PAX.

- PAELLA WITH **SÓLLER PRAWNS, CUTTLFISH AND SNOW PEAS** 23 p.p
- PAELLA WITH **DUCK MAGRET, FOIE AND MUSHROOMS** 24 p.p
- PAELLA WITH **SEASONAL VEGETABLES** 19 p.p
- PAELLA WITH **OCTOPUS, "CALÇOTS AND ROMESCO" SAUCE** 23 p.p
- MELLOW RICE WITH **TROTTERS, TRIPE AND MUSHROOMS** 21 p.p
- MELLOW RICE WITH **PRAWNS FROM SÓLLER, CUTTLFISH AND CHIVES** 23 p.p
- BLACK FIDEUÁ WITH **MUSSELS, CLAMS, RAZOR CLAMS, SQUID** 29 p.p

We produce all the broths and sauces ourselves on a daily basis.

SLOW -COOKED

- **LAMB SHOULDER** TERRINE, SWEET POTATO CREAM AND MUSHROOMS 27.5
- **DUCK CONFIT**, ORANGE REDUCTION, GRATEN AND VEGETABLES 25
- **OXTAIL**, PARMENTIER AND VEGETABLES 20
- MUSHROOM **TAGLIATELLE** WITH TRUFFLED SAUCE 18.5

DESSERTS

- **LEMON CREAM**, MERINGUE, AND STREUSSEL 7
- **"FLOATING ISLAND"**, CRÈME ANGLAISE, MERINGUE, FRUIT 6
- **HOT CHOCOLATE MI-CUIT** WITH VANILLA ICE CREAM 7
- MY MOTHER'S **CHEESECAKE** 7
- **FINE APPLE TART** WITH VANILLA ICE-CREAM 8
- MALLORCAN **CHEESE BOARD**, WITH QUINCE JELLY AND WALNUTS 16

BREAD, ALL OLI AND OLIVES 2.5 p.p.

