

PARA COMPARTIR

- Variado de olivas mediterráneas **4 (V)**
- Chips de berenjenas mallorquinas en tempura con miel **10**
- Patatas bravas con ali i oli de alcaparras y aceite picante de pimentón de la vera **11**
- Edamame con sweet chili **9 (V)**
- Croquetas de pollo y jamón ibérico 4uds **10**
- Croquetas de berenjena, tomate seco y parmesano 4uds **10**
- Tortitas con sashimi de atún bluefin, aguacate y mayonesa chipotle 3ud **14**
- Coliflor crujiente con cremoso de miso y anacardos **12 (V)**
- Mejillones salteados con jalapeños, piparras, lima y cilantro **16**
- Ceviche de corvina con puré de boniato, crujiente de maíz y aguacate **18**

VERDES Y LIGEROS

- Ensalada de espinacas con aguacate, parmesano, hinojo y vinagreta de lima **13**
- Ensalada de burrata, tomate raf, rúcula, speck tostado y vinagreta de olivas de Kalamata **14,50**
- Salteado de kale al wok, con gamba, portobello, col borraixona y vinagreta de piñones Mallorquines con azafrán **17**
- Tacos japoneses con spicy salmón 3uds **15,50**
- Tartar de atún bluefin con aguacate, ajo blanco de coco con almedras **19**
- Steak tartar con rábanos, piparra, chalota y trufa fresca mallorquina **19**

PLATOS

- Tataki de ternera madurada 60 días, con patatas fritas y salsa huancaína **23**
- Kefta de cordero con salsa de yogur, ensalada de coles y pan de pita artesanal **15**
- Parrillada de verduras Km0 con espárragos, boniato, pimientos, calabacín, patato y mantequilla de moradouiz **17**
- Cazuela de Rodaballo con brócoli, fumet de bogavante y salsa Santurce **24**
- Curry verde con langostinos, verduras de temporada y arroz jazmín **15,50**
- Spaghetti alla chitarra con burrata, sofrito de tomate cherry, olivas kalamata y alcaparras **16**
- Pulpo a la parrilla con patata rota, cogollo de tudela asado y salsa de pimiento del piquillo **23**
- Tacos de cochinita pibil con tortillas de maíz **17**
- Pato crujiente al estilo Pekín con obleas, crudités de verduras y salsa hoisin **20,50**

• PAN ARTESAN •

• CON ALIOLI DEL DÍA 2,20

Consulte por carta de intolerancias

P • S T R E S

Tatin de manzana con compota y helado de vainilla **8,50**

Coulant de chocolate con helado de avellana **8**

Merengue con frutos rojos, helado de yogur y fruta de la pasión **8**

Cheesecake **8**

Brownie de chocolate belga y helado de pistacho **8,50**

Banoffee **8**

1 bola **2,50** / 2 bolas **4,50**

HELAD • S: chocolate, vainilla, pistacho, avellana, yogur

S • RBETES: limón, piña, mango, frambuesa

D E S S E R T S

Apple Tatin with vanilla ice cream **8,50**

Chocolate coulant with hazelnuts ice cream **8**

Meringue with red fruits, yogurt ice cream and passion fruit **8**

Cheesecake **8**

Belgian chocolate brownie with pistachio ice cream **8,50**

Banoffee pie **8**

1 scoop **2,50** / 2 scoops **4,50**

ICE CREAMS: chocolate, vainilla, pistachio, hazlenut, yogurt

S • RBET: lemon, pineapple, mango, raspberry

P • S T R E S

Tatin de poma amb compota i gelat de vainilla **8,50**

Coulant de xocolata amb gelat d'avellana **8**

Merenga amb fruits vermells, gelat de iogurt i fruita de la passió **8**

Cheesecake **8**

Brownie de xocolata belga i gelat de pistatxo **8,50**

Banoffee **8**

1 bola **2,50** / 2 boles **4,50**

GELATS: chocolata, vainilla, festuc, avellana, iogurt

S • RBETS: llimona, pinya, mango, gerds