



## ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

**Ensalada de pulpo a la plancha con emulsión de trufa y pera .** 18,50 €  
Cherry confitado, lechuga, papaya y albahaca

**Ensalada con queso de cabra crujiente, pistachos y naranja .** 16,60 €  
Lechuga, apio, hierbabuena, cherry, pistacho y naranja

**Ensalada de salmón ahumado con salsa de miel y mostaza .** 17,50 €

**Ceviche filipino de calamansi y pescado .** 20,00 €  
Chili, mango, cilantro, aguacate, maíz, cebolla, cherry y cítricos

**Tartar de salmón .** 17,80 €

**Tartar de atún .** 23,00 €

**Gazpacho mediterráneo.** 9,80 €

**Anchoas del cantábrico en aceite de oliva virgen .** 17,50 €

## PARA COMPARTIR

**Croquetas de ceps (boletus) (6 ud.) .** 15,00 €

**Croquetas de pollo rustido (6 ud.) .** 14,50 €

**Croquetas de queso y jalapeños (6 ud.) .** 15,00 €

**Vieiras a la plancha con trigueros .** 21,00 €

**Gambas al ajillo .** 18,00 €

**Mejillones a la marinera .** 17,50 €

**Mejillones a la menorquina .** 17,50 €

**Pulpo a la plancha con patata trufada .** 21,50 €

**Ortigas de mar con wakame .** 19,50 €

**Chipirones .** 17,00 €

**Boquerones .** 15,00 €

**Calamar a la andaluza con emulsión y ají amarillo .** 17,50 €

**Pimientos de Padrón .** 13,00 €

**Fritura de mar .** 19,50 €

Boquerones, chipirones y calamares

**Alcachofas confitadas a baja temperatura .** 21,00 €

Puré de patata trufado, sobrasada de cerdo negro



## DEL MAR A LA MESA

Gamba roja mallorquina . . . . .		S.P.M. €/kilo
Cigalas a la plancha. . . . .		S.P.M. €/kilo
Bogavante a la plancha . . . . .		S.P.M. €/kilo
Langosta a la plancha (en temporada). . . . .		S.P.M. €/kilo
Calamar a la plancha. . . . .		24,50 €
Dorada a la plancha . . . . .		22,80 €
Lubina a la plancha . . . . .		23,50 €
Rodaballo a la plancha . . . . .		29,50 €
Rodaballo a la mostaza . . . . .		31,00 €
Dorada a la sal. . . . .		52,00 €/kilo
Lubina a la sal . . . . .		53,00 €/kilo
Caldereta de langosta (en temporada, mínimo 2 personas)		S.P.M. €/kilo
Parrillada de pescado . . . . .		32,80 €
Lubina, dorada, rodaballo, corvina, gamba, mejillón y almeja		
Parrillada de pescado con bogavante . . . . .		44,50 €
Lubina, dorada, corvina, gamba, mejillón, almeja y bogavante		
Langosta frita con huevos y patatas fritas (en temporada) . . . . .		S.P.M. €/kilo
Langosta thermidor (en temporada) . . . . .		S.P.M. €/kilo
Gallo de San Pedro frito con cebolla . . . . .		S.P.M. €/kilo
Bacalao gratinado con all i oli . . . . .		25,50

*Disponemos de una mayor variedad de pescado fresco según temporada*

## DE LA TIERRA

Entrecot de Angus (350 gr.) . . . . .		28,00 €
Entrecot de Angus a la pimienta o higos con roquefort (350 gr.) . . . . .		30,00 €
Solomillo de cebón irlandés (250 gr.) . . . . .		29,50 €
Solomillo de cebón a la pimienta o higos con roquefort (250 gr.) . . . . .		31,50 €
Magret de pato con foie, boletus y puré de patata trufada . . . . .		31,00 €



## ARROCES (mínimo 2 personas, precio por persona)

Paella mixta . . .		23,50 €
Paella mixta ciega . . .		23,50 €
Paella de pescado y marisco . . .		26,50 €
Paella de bogavante . . .		S.P.M.
Paella de la huerta . . .		21,50 €
Paella de carabineros . . .		38,00 €
Fideuá mixta ciega . . .		23,50 €
Fideuá de pescado y marisco . . .		26,50 €
Arroz meloso de vieiras y gamba roja . . .		32,50 €
Arroz meloso de bogavante . . .		S.P.M.
Arroz negro con sepia confitada y con viruta de coliflor . . .		24,50 €

## PASTAS Y PIZZAS

Spaghettis con marisco . . .		21,00 €
Spaghettis a la boloñesa . . .		14,00 €
Paccheri (pasta) con bogavante . . .		38,00 €
Pizza Dragonera con vegetales y aliño de pesto . . .		15,00 €
Mozzarella, tomate, vegetales, aliño de pesto y orégano		
Pizza Pantaleu con foie, trufa y manzana . . .		17,00 €
Mozzarella, tomate, rúcula, foie, trufa, manzana y orégano		
Pan (precio por persona) . . .		1,70 €
“All i oli” . . .		2,20 €
Aceitunas . . .		1,50 €

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

*No se sirve menú infantil para adultos*

Filete de rodaballo fresco a la plancha con patatas . . .		18,50 €
Escalopines de cerdo empanado con patatas . . .		13,50 €
Spaghettis boloñesa . . .		9,50 €
Nuggets de pollo con patatas fritas . . .		13,50 €
Patatas fritas . . .		5,00 €
Pizza margarita . . .		11,50 €

## ALÉRGENOS





## SALATE UND KALTE VORSPEISEN

**Gegrillter Tintenfischsalat mit Trüffel-Birnen-Emulsion .** . . . . . 18,50 €  
Kandierte Kirschtomaten, Salat, Papaya und Basilikum

**Salat mit knusprigem Ziegenkäse, Pistazien und Orange .** . . . . . 16,60 €  
Salat, Sellerie, Minze, Kirschtomaten, Pistazien und Orange

**Salat von geräucherter Lachs in Senf-Honigdressing .** . . . . . 17,50 €

**Philippinische Ceviche mit Calamansi und Fisch .** . . . . . 20,00 €  
Chili, Mango, Koriander, Avocado, Mais, Zwiebel, Kirschtomaten und Zitrusfrüchte

**Lachstartar .** . . . . . 17,80 €

**Thunfisch- Tartar .** . . . . . 23,00 €

**Mediterrane Gazpacho .** . . . . . 9,80 €

**Kantabrische Sardellen in Olivenöl .** . . . . . 17,50 €

## ZUM TEILEN

**Steinpilz Kroketten (6 Stück) .** . . . . . 15,00 €

**Hühnerkroketten (6 Stück) .** . . . . . 14,50 €

**Käse und jalapeño Kroketten (6 Stück) .** . . . . . 15,00 €

**Gegrillte Jakobsmuscheln mit Spargel.** . . . . . 21,00 €

**Garnelen mit Knoblauch und Petersilie.** . . . . . 18,00 €

**Muscheln mit "Marinera" Soße .** . . . . . 17,50 €

**Muscheln nach menorquinischer Art .** . . . . . 17,50 €

**Gwgrillter Tinterfisch mit Trüffelkartoffel.** . . . . . 21,50 €

**Meeres Brennessel mit Wakame .** . . . . . 19,50 €

**Kleine Tintenfische .** . . . . . 17,00 €

**Sardellen.** . . . . . 15,00 €

**Tintenfisch andalusische Art und gelber Pfefferemulsion .** . . . . . 17,50 €

**Padrón Paprika .** . . . . . 13,00 €

**Meeresbraten .** . . . . . 19,50 €

Sardellen, kleine Tintenfische und Kalamar

**Kandierte artischochen bei niedriger temperatur .** . . . . . 21,00 €

Getrüffeltes Kartoffelpüree, schwarzes Schweinefleisch Sobrasada



## VOM MEER AUF DEN TISCH

Gegrillte Mallorquinische rote Garnelen . . . . .		S.P.M. €/kilo
Gegrillte Scampi . . . . .		S.P.M. €/kilo
Gegrillter Hummer . . . . .		S.P.M. €/kilo
Gegrillter Languste (in der Season) . . . . .		S.P.M. €/kilo
Gegrillter Tintenfisch. . . . .		24,50 €
Gegrillte Goldbrasse . . . . .		22,80 €
Gegrillter Wolfsbarsch . . . . .		23,50 €
Gegrillter Steinbutt . . . . .		29,50 €
Steinbutt mit Senfsoße. . . . .		31,00 €
Salzkruste Goldbrasse . . . . .		52,00 €/kilo
Salzkruste Wolfsbarsch. . . . .		53,00 €/kilo
Langustenragout (je nach Jahreszeit, min. 2 Personen)		S.P.M. €/kilo
Gemischte Fischplatte-gegrillt . . . . .		32,80 €
Wolfsbarsch, Goldbrasse, Adlerlach, Steinbutt, Garnelen, Muscheln und Venusmuscheln		
Gemischte Fischplatte-gegrillt mit Hummer . . . . .		44,50 €
Wolfsbarsch, Goldbrasse, Adlerlach, Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln und Hummer.		
Languste Thermidor . . . . .		S.P.M. €/kilo
Gebratener Languste mit Spiegeleier und Chips . . . . .		S.P.M. €/kilo
St. Peter fisch Gebraten mit Zwiebeln . . . . .		S.P.M. €/kilo
Gratinierter Kabeljau mit Alioli . . . . .		25,50 €

*Wir haben eine grosse Auswahl an frischem Fisch je nach Jahreszeit*

## VON DER ERDE

Angus Entrecôte (350 gr.) . . . . .		28,00 €
Angus Entrecôte mit Pfeffersosse oder Roquefort und Feigensosse (350 gr.) . . . . .		30,00 €
Irisches Rinderfilet (250 gr.) . . . . .		29,50 €
Irisches Rinderfilet mit Pfeffersoße oder mit Feigen und Roquefort-soße (250 gr.) . . . . .		31,50 €
Entenbrust mit Gänseleber, Stein und geträufeltem Kartoffelpüree. . . . .		31,00 €



## UNSER REIS (Mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

Gemischte Paella . . .		23,50 €
Blinde Gemischte Paella (ohne Gräten) . . .		23,50 €
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten . . .		26,50 €
Hummerpaella . . .		S.P.M.
Gemüsepaella . . .		21,50 €
Paella mit Carabineros (Große Garnele) . . .		38,00 €
Blinde Gemischte Fideua (Nudeln) . . .		23,50 €
Fisch und Meeresfrüchte Fideua (Nudeln) . . .		26,50 €
Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln und rote Garnelen . . .		32,50 €
Cremiger Reis mit Hummer . . .		S.P.M.
Schwarzer Reis mit konfettierte Tintenfisch und Blumenkohlspänen . . .		24,50 €



## UNSERE NUDELN UND PIZZEN

Spaghetti mit Meeresfrüchten . . .		21,00 €
Spaghetti mit Bolognese . . .		14,00 €
Paccheri (Nudeln) mit Hummer . . .		38,00 €
Pizza Dragonera mit Gemüse und Pesto . . .		15,00 €
Mozzarella, Tomaten, Gemüse, Pesto-Dressing und Oregano		
Pizza Pantaleu mit Foie, Trüffel und Apfel . . .		17,00 €
Mozzarella, Tomaten, Rucola, Foie, Trüffel, Apfel und Oregano		
Brot (Preis pro Person) . . .		1,70 €
“All i oli” . . .		2,20 €
Olive . . .		1,50 €

## KINDERMENU

*Das Kindermenü ist nicht erhältlich für Erwachsener*

Frisches Gegrillte Steinbuttfillett mit Pommes frites . . .		18,50 €
Panierte Schweinemedallons mit Chips . . .		13,50 €
Spaghetti mit Bolognese . . .		9,50 €
Pommes frites . . .		5,00 €
Pizza Margarita . . .		11,50 €
Nuggets mit Pommes frites . . .		13,50 €

## ALLERGENS



GLUTEN | KRUSTENTIERE | EIER | FISCH | ERDNUSS | SOJA | MILCH-PRODUKTE | TROCKENE FRÜCHTE | SELLERIE | MUSTARD | SESAME | SULFUR UND SULPHITDIOXID | MUSCHELN | LUPINE



## NACHSPEISEN ( HAUSGEMACHT )

- Erdbeeren mit Sahne oder Vanilleeis (in der Season) . . . . . 9,00 €
- Ananas-Carpaccio mit Kokos-Ingwer-Eis . . . . . 8,50 €
- Mandelkuchen mit mallorquinischem Mandeleis . . . . . 8,50 €
- Katalanische Creme mit Sorbet  
vom mallorquinischen Orangen und Minze . . . . . 8,50 €
- Zitronenkuchen . . . . . 8,00 €
- Apfeltörtchen mit Vanilleeis . . . . . 8,50 €
- Käsekuchen mit Mandel-, Feigen- und Johannisbrot- Ei . . . . . 8,50 €
- Schokoladencoulant mit Sorbet von mallorquinischen Orangen und Minze . . . . . 9,50 €
- Kokosmousse . . . . . 8,00 €

## HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS

- Eis mit Mandeln, Feigen und Johannisbrot . . . . . 7,50 €
- Mallorquinisches Mandeleis . . . . . 7,50 €
- Kokos- und Ingwereis . . . . . 7,50 €
- Vanilleeis . . . . . 7,00 €
- Veganes Schokoladeneis . . . . . 7,50 €
- Zitrone mit Basilikumsorbet . . . . . 7,00 €
- Maracuyasorbet . . . . . 7,00 €
- Himbeer-Sorbet . . . . . 7,00 €
- Champagner-Sorbet . . . . . 9,50
- Mallorquinisches Orangensorbet mit Minze . . . . . 7,70 €

*Eiscreme kann fett aus Getrockneten Früchte und Nüsse enthalten*

## ALLERGENS





## SALADS AND COLD STARTERS

<b>Grilled octopus salad with truffle and pear emulsion . .</b>		18,50 €
Candied cherry tomatoes, lettuce, papaya and basil		
<b>Salad with crispy goat cheese, pistachios and orange . .</b>		16,60 €
Lettuce, celery, mint, cherry tomatoes, pistachios and orange		
<b>Smoked salmon salad with honey mustard sauce . .</b>		17,50 €
<b>Filipino ceviche with calamansi and fish . .</b>		20,00 €
Chilli, mango, coriander, avocado, corn, onion, cherry and citrus fruits		
<b>Salmon tartar . .</b>		17,80 €
<b>Tuna tartar . .</b>		23,00 €
<b>Mediterranean gazpacho . .</b>		9,80 €
<b>Cantabrian anchovies in virgin olive oil . .</b>		17,50 €

## FOR SHARE

<b>Ceve (boletus) croquettes (6 un.) . .</b>		15,00 €
<b>Roasted chicken croquettes (6 un.) . .</b>		14,50 €
<b>Cheese and jalapeño croquettes (6 un.) . .</b>		15,00 €
<b>Grilled scallops au gratin with asparagus . .</b>		21,00 €
<b>Prawns with garlic and parsley . .</b>		18,00 €
<b>Mussels with "marinera" sauce . .</b>		17,50 €
<b>Menorcan-style mussels . .</b>		17,50 €
<b>Grilled octopus with truffed potato . .</b>		21,00 €
<b>Sea nettles with wakame . .</b>		19,50 €
<b>Small squid . .</b>		17,00 €
<b>Whitebait . .</b>		15,00 €
<b>Squid andalusian style with yellow pepper emulsion . .</b>		17,50 €
<b>Padrón peppers . .</b>		13,00 €
<b>Fish stir-fry: . .</b>		19,50 €
Whitebait, calamar and small squids		
<b>Artichokes candied at low temperature . .</b>		21,00 €
Truffled potato pure, black pork sobrasada		



## FROM SEA TO TABLE

Grilled mallorcan red prawns . . . . .	S.P.M. €/kilo
Grilled scampi . . . . .	S.P.M. €/kilo
Grilled lobster . . . . .	S.P.M. €/kilo
Grilled Rock lobster (only in season) . . . . .	S.P.M. €/kilo
Grilled squid . . . . .	24,50 €
Grilled gilt-head . . . . .	22,80 €
Grilled seabass . . . . .	23,50 €
Grilled turbot . . . . .	29,50 €
Turbot with mustard sauce . . . . .	31,00 €
Gilt-head baked in salt . . . . .	52,00 €/kilo
Seabass baked in salt . . . . .	53,00 €/kilo
Rock lobster stew (according to season, min. 2 people) . . . . .	S.P.M. €/kilo
Mixed fish grill . . . . .	32,80 €
Gilt-head, shadefish, turbot, sea bass, prawns, mussels and clams	
Mixed fish grill with lobster . . . . .	44,50 €
Gilt-head, shadefish, sea bass, prawns, mussels, clams and lobster	
Rock lobster thermidor . . . . .	S.P.M. €/kilo
Fried rock lobster with fried eggs and chips . . . . .	S.P.M. €/kilo
John Dory fried with onions . . . . .	S.P.M. €/kilo
Cod fish gratinated with All i oli . . . . .	25,50 €

*We have a wider variety of fresh fish according to season*

## FROM THE EARTH

Angus Entrecôte (350 gr.) . . . . .	28,00 €
Angus Entrecôte in pepper sauce or roquefort and fig sauce (350 gr.) . . . . .	30,00 €
Irish tenderloin steak (250 gr.) . . . . .	29,50 €
Irish tenderloin peppersteak or with fig and roquefort sauce (250 gr.) . . . . .	31,50 €
Duck magret with foie gras, boletus and truffled mashed potatoes . . . . .	31,00 €





## OUR RICE (minimum 2 people, price per person)

Mixed Paella . . . . .		23,50 €
Blind Mixed Paella (without bones) . . . . .		23,50 €
Fish and seafood Paella . . . . .		26,50 €
Lobster Paella . . . . .		S.P.M.
Vegetable Paella . . . . .		21,50 €
Carabineros Paella . . . . .		38,00 €
Blind mixed fideua . . . . .		23,50 €
Fish and seafood fideua . . . . .		26,50 €
Creamy rice with scallops and red prawns . . . . .		32,50 €
Creamy rice with lobster . . . . .		S.P.M.
Black rice with confit cuttlefish and cauliflower shavings . . . . .		24,50 €

## OUR PASTA AND PIZZAS

Seafood spaghetti . . . . .		21,00 €
Spaghetti with bolognese . . . . .		14,00 €
Paccheri (pasta) with lobster . . . . .		38,00 €
Pizza Dragonera with vegetables and pesto dressing . . . . .		15,00 €
Mozzarella, tomato, vegetables, pesto dressing and oregano		
Pizza Pantaleu with foie, truffle and apple . . . . .		17,00 €
Mozzarella, tomato, rucula, foie, truffle, apple and oregano		
Bread (price per person) . . . . .		1,70 €
“All i oli” . . . . .		2,20 €
Olives . . . . .		1,50 €

## CHILDREN'S MENU

*The children's menu is not available for adults*

Fresh grilled turbot fillet with french fries . . . . .		18,50 €
Breaded pork medallions with chips . . . . .		13,50 €
Spaghetti with bolognese . . . . .		9,50 €
French fries . . . . .		5,00 €
Pizza Margarita . . . . .		11,50 €
Chicken nuggets with fries . . . . .		13,50 €

## ALLERGENS





## SALADES ET ENTRÉES FROIDES

<b>Salade de poulpe grillé avec emulsion de truffe et poire .</b>		18,50 €
Tomates Cherry confites, laitue, papaye et basilic		
<b>Salade de fromage de chèvre croustillant, pistaches et oranges .</b>		16,60 €
Laitue, céleri, menthe, tomates Cherry, pistaches et orange		
<b>Salade de saumon fumé avec sauce miel et moutarde .</b>		17,50 €
<b>Ceviche philippin (poisson macéré aux agrumes) .</b>		20,00 €
Chili, mangue, coriandre, avocat, maïs, oignon, tomate cherry et agrumes		
<b>Tartare de saumon .</b>		17,80 €
<b>Tartare de thon .</b>		23,00 €
<b>Gazpacho Méditerranéen .</b>		9,80 €
<b>Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive vierge .</b>		17,50 €

## POUR PARTAGER

<b>Croquettes aux cèpes (6 un.) .</b>		15,00 €
<b>Croquettes de poulet fermier (6 un.) .</b>		14,50 €
<b>Croquettes fromage et jalapeño (6 un.) .</b>		15,00 €
<b>Coquilles St. Jacques gratinées avec asperges a la braise .</b>		21,00 €
<b>Crevettes a l'ail et au persil .</b>		18,00 €
<b>Moules marinière .</b>		17,50 €
<b>Moules à la mode de Minorque .</b>		17,50 €
<b>Poulpe grillé avec pomme de terre truffée .</b>		21,50 €
<b>Orties de la mer au wakame .</b>		19,50 €
<b>Petits calamars frits .</b>		17,00 €
<b>Anchois .</b>		15,00 €
<b>Calmar a l'andalouse avec emulsion poivron jaune .</b>		17,50 €
<b>Petits poivres verts frits .</b>		13,00 €
<b>Sauté de poissons (anchois, calamars et petits calamars) .</b>		19,50 €
<b>Artichauts confits à basse température .</b>		21,00 €
Purée de pommes de terre truffée, porc noir sobrasada		



## DE LA MER À LA TABLE

Crevettes majorquines grillées .		S.P.M. €/kilo
Langoustines grillées .		S.P.M. €/kilo
Homard grillé .		S.P.M. €/kilo
Langouste grillée (dans la saison) .		S.P.M. €/kilo
Calamar grillée .		24,50 €
Dorade grillée .		22,80 €
Loup de mer grillée .		23,50 €
Turbot grillée .		29,50 €
Turbot à la moutarde .		31,00 €
Dorade en croute de sel .		52,00 €/kilo
Loup de mer en croute de sel .		53,00 €/kilo
Marmite de langouste (dans la saison, minimum deux personnes)		S.P.M. €/kilo
Grillade de poisson .		32,80 €
Loup de mer, turbot, dorade, maigre, crevette, moules et palourde		
Grillade de poisson avec du homard .		44,50 €
Loup de mer, dorade, maigre, crevette, moules, et homard		
Langouste thermidor .		S.P.M. €/kilo
Langouste frit aux œufs au plat et chips .		S.P.M. €/kilo
Poisson St. Pierre frit avec oignons .		S.P.M. €/kilo
Morue gratinée à l'aïoli .		25,50 €

*Nous avons plus variété de poisson frais dependant de la saison*

## DE LA TERRE

Entrecôt d'Angus (350 gr.) .		28,00 €
Entrecôt d'Angus au poivre ou roquefort et figues (350 gr.)		30,00 €
Filet de boeuf irlandais (250 gr.) .		29,50 €
Filet de boeuf irlandais au poivre ou sauce de roquefort et figues (250 gr.) .		31,50 €
Magret de canard au foie, cèpes et purée de pommes de terre truffée .		31,00 €





## NOTRE RIS (mín. 2 personnes, prix par personne)

Paella mixte ..	● (crab) ● (fish) ● (egg) ● (pep) ● (shell)	23,50 €
Paella mixte à l'aveugle (sans arêtes de poissons) ..	● (crab) ● (fish) ● (egg) ● (pep) ● (shell)	23,50 €
Paella fruits de mer ..	● (crab) ● (fish) ● (egg) ● (pep) ● (shell)	26,50 €
Paella avec homard ..	● (crab) ● (fish) ● (egg) ● (pep) ● (shell)	S.P.M.
Paella aux légumes ..	● (egg) ● (pep)	21,50 €
Paella des carabiniers ..	● (crab) ● (fish) ● (egg) ● (pep) ● (shell)	38,00 €
Fideua (pâtes) mixte à l'aveugle ..	● (crab) ● (fish) ● (egg) ● (pep) ● (shell) ● (wheat)	23,50 €
Fideua (pâtes) fruits de mer ..	● (crab) ● (fish) ● (egg) ● (pep) ● (shell) ● (wheat)	26,50 €
Riz crémeux aux coquilles St. Jacques et crevettes rouges ..	● (fish) ● (shell) ● (egg) ● (pep) ● (crab) ● (wheat)	32,50 €
Riz crémeux avec homard ..	● (fish) ● (shell) ● (egg) ● (pep) ● (crab) ● (wheat)	S.P.M.
Riz noir avec seiches confites et copeaux de chou-fleur ..	● (crab) ● (fish) ● (shell)	24,50 €

## PÂTES ET PIZZAS

Spaghettis aux fruit de mer ..	● (wheat) ● (egg) ● (pep) ● (crab) ● (fish) ● (shell)	21,00 €
Spaghettis bolognaise ..	● (wheat) ● (egg)	14,00 €
Paccheris (pâtes) au homard ..	● (fish) ● (wheat) ● (crab) ● (shell) ● (egg) ● (pep) ● (herb)	38,00 €
Pizza "Dragonera" avec legumes, vinaigrette au pesto ..	● (wheat) ● (egg) ● (pep) ● (herb)	15,00 €
Mozzarella, tomate, légumes, vinaigrette au pesto et origan		
Pizza "Pantaleu" avec foie, truffe et pomme ..	● (wheat) ● (egg) ● (pep) ● (herb)	17,00 €
Mozzarella, tomate, roquette, foie, truffe, pomme et origan		
Pain (prix par personne) ..	● (wheat)	1,70 €
"All i oli" ..	● (wheat) ● (egg) ● (pep) ● (herb) ● (nut)	2,20 €
Olives ..		1,50 €

## POUR LES ENFANTS

*Le menu pour enfants n'est pas disponible pour les adultes*

Filet de turbot grillée avec de frites ..	● (fish) ● (wheat)	18,50 €
Médaillons de porc panés avec chips ..	● (wheat) ● (egg)	13,50 €
Spaghetti bolognaise ..	● (wheat) ● (egg) ● (pep)	9,50 €
Pommes de terre ..	● (potato)	5,00 €
Pizza Margarita ..	● (wheat) ● (egg) ● (pep)	11,50 €
Nuggets avec des fries ..	● (wheat) ● (egg) ● (potato)	13,50 €

## ALLERGÈNES

● (wheat)	● (crab)	● (egg)	● (pep)	● (fish)	● (nut)	● (soy)	● (herb)	● (shell)	● (sesame)	● (pep)	● (shell)	● (nut)	
GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOYA	LAITIER	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINS DE SÉSAME	DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	MOLLUSQUES	LUPIN

## VINO BLANCO - VIN BLANC - WHITE WINE – WEIBWEIN

3/4                    3/8

	<i>Sa Fita (Chardonnay, Moscatel, Prensat blanc Viognier)..... Pla i Llevant- Mallorca</i>	<i>33.00</i>
	<i>Son Blanc (Chardonnay) ..... Vi de la terra - Mallorca</i>	<i>33.00</i>
	<i>Nounat (Prensat Blanc, Chardonnay)..... Vi de la terra - Mallorca</i>	<i>36.00</i>
	<i>Veritas Blanc (Moll, Chardonnay)..... Binissalem- Mallorca</i>	<i>30.50</i>
	<i>Bocchoris (Prensat Blanc, Sauvignon Blanc)..... Vi de la terra-Mallorca</i>	<i>31.00</i>
	<i>Butibalausi (Prensat, Parellada, Chardonnay)..... Pla i Llevant-Mallorca</i>	<i>25.50</i>
	<i>Can Axartell (Prensat blanc, Malvasia)..... Vi de la terra-Mallorca</i>	<i>32.50</i>
	<i>BO65 (Sauvignon Blanc) ..... Vi de la terra-Mallorca</i>	<i>42.00</i>
	<i>D'Amos (Riesling y Chardonnay)..... Pla i Llevant- Mallorca</i>	<i>59.80</i>
	<i>Finca La Colina (Sauvignon Blanc)..... Rueda</i>	<i>35.00</i>
	<i>El loco de Finca La Colina (Verdejo)..... Rueda</i>	<i>27.00</i>
	<i>José Pariente (Verdejo)..... Rueda</i>	<i>25.50</i>
	<i>Milmanda (Chardonnay)..... Conca de Barberà</i>	<i>90.00</i>
	<i>Fransola - Torres (Sauvignon Blanc)..... Penedés</i>	<i>43.50</i>
	<i>O Luar do Sil (Godello)..... D.O. Valdeorras</i>	<i>28.00</i>
	<i>Terras Gauda (Albariño)..... Rías baixas</i>	<i>33.00</i>
	<i>Pazo de San Mauro (Albariño)..... Rías baixas</i>	<i>34.00</i>
	<i>Mar de Frades (Albariño)..... Rías baixas</i>	<i>35.50</i>
	<i>Vinya Sol (Parellada)..... Penedés</i>	<i>12.00</i>
	<i>Vino de la casa Vin de la maison, House wine, Wein des Hauses.....</i>	<i>20.00</i>

### *Vinos Internacionales*

<i>Cloudy Bay (Sauvignon Blanc)..... New Zeland</i>	<i>55.00</i>
<i>Romaine Fèvre Chablis (Chardonnay) ..... Borgoña - Francia</i>	<i>38.50</i>
<i>Marimar Estate (Chardonnay) ..... California - EE.UU.</i>	<i>54.50</i>

### *Vino Dulce*

<i>Oremus Tokaji Aszu Copa, Glass, Glas, Verre .....</i> (Hungary)	<i>9.50</i>
--	-------------

 *Vino orgánico, Organic Wine, Bio Wein, Vin Bio*

## CAVAS - CHAMPAGNES

	3/4	3/8
Benjamín .....		7.00
Freixenet Brut Barroco .....	27.00	
Freixenet Brut Nature 0.375 cl .....	14.00	
Gramona Imperial.....	46.00	
Gramona (Rosé).....	41.00	
Torelló Brut .....	37.50	
Juve Camps Reserva de la familia .....	37.00	
Moët Chandon .....	79.00	47.00
Veuve Clicquot.....	85.00	
Ruinart Brut.....	97.00	
Ruinart (Rosé).....	118.00	
Don Perignon.....	290.00	
Moët Chandon (Rosé).....	86.00	
Moët Ice .....	99.00	
Ruinart. Blanc de Blanc.....	145.00	

## VINO ROSADO- VIN ROSÉ- ROSE WINE- ROSEWEIN

	3/4	3/8
Can Axartell..... <i>Vi de la Terra- Mallorca</i>	32.50	
Ribas..... <i>Vi de la Terra- Mallorca</i>	29.80	
Bo65 .....	38.00	
Vi Rosat de Biniagral .....	<i>Binissalem - Mallorca</i>	29.50
Veritas Roig .....	<i>Binissalem - Mallorca</i>	30.00
Marqués de Cáceres Excellens..... <i>Rioja</i>	22.00	
Flaites de Mortitx..... <i>Vi de la Terra- Mallorca</i>	30.00	
Roselito..... <i>Ribera del Duero</i>	28.50	
Marqués de Cáceres 3/8..... <i>Rioja</i>		15.00
Miraval..... <i>Côtes de Provence - Francia</i>	Magnum 84.00 / 43.50	
Whispering Angel .....	<i>Côtes de Provence - Francia</i>	Magnum 86.00 / 46.00
Vino de la casa .....		20.00

- Vin de la maison

- House wine

- Wein des Hauses

## SANGRÍA

Sangría 1,5 l .....	35.00
Sangría 1 l .....	24.00
Sangría ½ l .....	13.00
Sangría Cava ½ l.....	17.00
Sangría de Cava 1,5l. (champagne).....	38.00
Sangría de Cava 1 l. (champagne).....	26.00

## VINO TINTO - VIN ROUGE - RED WINE – ROTWEIN

3/4

3/8

### MALLORCA - BINISSALEM

Obac de Binigrau (Coupage).....	Crianza	35.50
Finca Biniagual Veran Negre (Coupage).....	Crianza	38.00
Macià Batle (Coupage).....	Reserva	42.00
Macià Batle (Coupage).....	Crianza	31.50
Tianna Negre (Bocchoris) (Coupage).....	Crianza	33.50

### MALLORCA - PLA I LLEVANT

Àn negra (Collet, Manto Negro, Fogoneu).....	Vino de autor	70.00
Àn negra 2 (Syrah, Callet, Manto Negro).....		38.00
D'Amós (Cabernet Sauvignon, Merlot).....		66.00

### MALLORCA - VI DE LA TERRA

Desconfio (100% Mantonegro).....	58.00
Ribas de Cabrera .....	87.00
8 Vents (Callet- Cabernet Sauvignon-Merlot).....	36.00
12 Voltios (Merlot, Callet, Fogoneu, Syrah, Cavernet Sauvignon) (Ecológico / Ecological Wine)....	37.50
4 Kilos (Callet 100%) (Ecológico / Ecological Wine).....	57.50
Grimalt Caballero (Callet , Fogoneu) (Ecológico / Ecological Wine).....	105.00

**PRIORATO**

<i>Camins del Priorat</i> .....	<i>Coupage</i>	39.00
<i>Finca Dofi 2017</i> .....		165.00

3/4

3/8

**TORO**

<i>Pintia</i> .....	<i>100% Tinta de Toro</i>	89.00
<i>Almirez</i> .....	<i>100% Tinta de Toro</i>	37.00
<i>Alabaster 2017</i> .....		235.00
<i>Vitorino 2017</i> .....		78.00
<i>Almirez Magnum</i> .....		78.00
<i>Vitorino 2017 Magnum</i> .....		165.00

**JUMILLA**

<i>El nido (Cabernet, Sauvignon, Monastrell)</i> .....		180.00
--	--	--------

**PENEDÉS**

<i>Mas la Plana - Torres (Cabernet Sauvignon)</i> .....	<i>Gran Reserva</i>	110.00
---	---------------------	--------

**RIOJA**

<i>200 Monges</i> .....	<i>Reserva</i>	65.00
<i>904</i> .....	<i>Gran Reserva</i>	90.00
<i>Remelluri</i> .....	<i>Reserva</i>	42.00
<i>Luis Cañas</i> .....	<i>Reserva</i>	33.00
<i>Marqués de Riscal</i> .....	<i>Reserva</i>	34.00
<i>Barón de Ley</i> .....	<i>Reserva</i>	28.00
<i>Barón de Ley Finca Monasterio</i> .....	<i>Reserva</i>	42.00
<i>Muga</i> .....	<i>Reserva</i>	49.50
<i>Muga</i> .....	<i>Crianza</i>	37.50
<i>Roda I</i> .....	<i>Reserva</i>	75.00
<i>Viña Ardanza</i> .....	<i>Reserva</i>	51.00
<i>Marqués de Cáceres</i> .....	<i>Reserva</i>	31.00
<i>Azpisicueta</i> .....	<i>Crianza</i>	27.00
<i>Marqués de Cáceres Excellens</i> .....	<i>Crianza</i>	26.00
<i>Ramón Bilbao</i> .....	<i>Crianza</i>	26.00
<i>Prado Enea</i> .....	<i>Gran Reserva</i>	96.00

## **EXTREMADURA**

Habla .....	49.00
-------------	-------

## **CASTILLA Y LEÓN**

Mauro .....	49.00
-------------	-------

## **RIBERA DEL DUERO**

Vega Sicilia - Único.....	440.00
Vega Sicilia - Valbuena 5.....	225.00
Alion .....	105.00
Flor de Pingus.....	205.00
Protos .....Reserva	43.00
Vinya Mayor.....Reserva	36.70
Vinya Mayor.....Crianza	29.50
Pesquera.....Reserva	56.00
Pesquera.....Crianza	39.50
Pago de Carraovejas.....Crianza	59.00
Finca Resaldo.....Roble	24.50
Malleolus - Emilio Moro.....	53.60
Emilio Moro.....	38.00
Paco Capellanes .....	39.50
Matarromera.....Gran Reserva 2010	119.00
PSI 2017 .....	65.00
Flor de Pingus 2018 .....	Magnum 390.00
Malleolus 2019 .....	Magnum 108.00

## **PAUILLAC - FRANCE**

Château Lafite Rothschild.....	1.365,00
--------------------------------	----------

## **POMEROL - FRANCE**

Château La Fleur Pétrus.....	530.00
------------------------------	--------