


































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

													
GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCCES

VINO BLANCO - VIN BLANC - WHITE WINE - WEIBWEIN

	3/4	3/8
 <i>Sa Fita (Chardonnay, Moscatel, Prensal blanc Viognier)..... Pla i Llevant- Mallorca</i>	33.00	
<i>Son Blanc (Chardonnay)</i> Vi de la terra - Mallorca	33.00	
<i>Nounat (Prensal Blanc, Chardonnay).....</i> Vi de la terra - Mallorca	36.00	
<i>Veritas Blanc (Moll, Chardonnay).....</i> Binissalem- Mallorca	30.50	
 <i>Bocchoris (Prensal Blanc, Sauvignon Blanc).....</i> Vi de la terra-Mallorca	31.00	
 <i>Butibalausi (Prensal, Parellada, Chardonnay).....</i> Pla i Llevant-Mallorca	25.50	
 <i>Can Axtell (Prensal blanc, Malvasia).....</i> Vi de la terra-Mallorca	32.50	
<i>BO65 (Sauvignon Blanc)</i> Vi de la terra-Mallorca	42.00	
<i>D'Amos (Riesling y Chardonnay).....</i> Pla i Llevant- Mallorca	59.80	
<i>Finca La Colina (Sauvignon Blanc).....</i> Rueda	35.00	
<i>El loco de Finca La Colina (Verdejo).....</i> Rueda	27.00	
<i>José Pariente (Verdejo).....</i> Rueda	25.50	52.50 <i>Magnum</i>
<i>Milmanda (Chardonnay).....</i> Conca de Barberà	90.00	
<i>Fransola - Torres (Sauvignon Blanc).....</i> Penedès	43.50	
<i>O Luar do Sil (Godello).....</i> D.O. Valdeorras	28.00	
<i>Terras Gauda (Albariño).....</i> Rías baixas	33.00	65.00 <i>Magnum</i>
<i>Pazo de San Mauro (Albariño).....</i> Rías baixas	34.00	
<i>Mar de Frades (Albariño).....</i> Rías baixas	35.50	
<i>Viña Sol (Parellada).....</i> Penedès		12.00
<i>Vino de la casa Vin de la maison, House wine, Wein des Hauses.....</i>	20.00	

Vinos Internacionales

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

Vino Dulce

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

 *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- ROSÉ WINE- ROSÉWEIN

	3/4	3/8
 Can Axtell.....	Vi de la Terra- Mallorca	32.50
 Ribas.....	Vi de la Terra- Mallorca	29.80
Bo65	Vi de la Terra- Mallorca	38.00
 Vi Rosat de Biniagrau.....	Binissalem - Mallorca	29.50
Veritas Roig	Binissalem - Mallorca	30.00
Marqués de Cáceres Excellens.....	Rioja	22.00
Flaites de Mortitx.....	Vi de la Terra- Mallorca	30.00
Roselito.....	Ribera del Duero	28.50
Marqués de Cáceres 3/8.....	Rioja	15.00
Miraval.....	Côtes de Provence - Francia	Magnum 84.00 / 43.50
Whispering Angel.....	Côtes de Provence - Francia	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 (Callet, 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 Kílos (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	

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>Azpilicueta</i> <i>Crianza</i>	27.00	17.00
<i>Marqués de Cáceres Excellens</i> <i>Crianza</i>	26.00	
<i>Ramón Bilbao</i> <i>Crianza</i>	26.00	17.00
<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

Viña Mayor..... Reserva 36.70

Viña Mayor..... Crianza 29.50

Pesquera..... Reserva 56.00

Pesquera..... Crianza 39.50

Pago de Carraovejas..... Crianza 59.00

Finca Resalso..... Roble 24.50

Malleolus - Emilio Moro..... 53.60

Emilio Moro..... 38.00

Paco Capellanes Crianza 39.50

Matarromera..... Gran Reserva 2010 119.00

PSI 2017 65.00

Flor de Pingus 2018 Magnum 390.00

Malleollus 2019 Magnum 108.00

PAUILLAC - FRANCE

Château Lafite Rothschild..... 1.365,00

POMEROL - FRANCE

Château La Fleur Pétrus..... 530.00