



## SERVICIO DE PAN

- Pan elaborado en Pula ..... 5€
- Pan con mantequilla ..... 7€
- Pan de cristal con tomate ..... 5,5€
- Surtido de panes, mantequilla y aceitunas ..... 10€

## ENTRANTES

- Alcachofa, foie y jamón ..... 16€  
Alcachofa de nuestro huerto a la brasa, con foie fresco y jugo de jamón.
- Carpaccio de gamba roja y niñoyaqui de gamba ..... 29€  
Carpaccio de gamba roja, con mahonesa de su coral y brotes tiernos. Acompañado con pan japonés relleno de gamba.
- Cecina de Wagyu ..... 15€  
Cecina de Wagyu con tomate concassé y almendra frita de Mallorca.
- Serviola en escabeche ..... 16€  
Serviola curada y ahumada con un escabeche de naranjas de nuestro huerto, cebolla encurtida y brotes tiernos
- Salmón marinado ..... 15€  
Tacos de salmón marinado con crema de céleri, crema raifort, rabanitos y semillas de mostaza encurtidas
- Lobster roll Mallorquín ..... 27€  
Bogavante con pan brioche de patata con una mahonesa del coral y kimchi, cebolla encurtida y cebolla crispy

- Ensalada de judía tierna y canónigos ..... 14€  
Judía fresca del huerto, canónigos, mango, uva, confitura de rosa

- Burrata ..... 18€  
Burrata abierta con un escabeche de fresas de Pula, pesto de albahaca y hierba buena, fresas a la brasa y tomate Cherry pasificados

- Saam de papada ibérica ..... 12€  
Cogollos frescos de nuestro huerto, con papada ibérica cocinada a baja temperatura, con mahonesa japonesa con curry, cebolla encurtida y crispy porc

- Jamón Ibérico 100% bellota 100gr ..... 29€

- Croqueta de jamón (2 unidades) ..... 4€

- Tartar de atún Balfegó ..... 22€  
Tartar de atún Balfegó con huevo frito de nuestras gallinas y huevas de mujol

- Vieiras con salicornia ..... 16€  
Sashimi de vieira con una emulsión de salicornia, huevas de tobiko, alga wakame, tapenade y salicornia fresca

- Coca a la mallorquina con sardina en vinagre ..... 15€  
Coca con espinacas, acelgas, cebolleta, pasas, piñones, tomate seco y sardina en vinagre

- Steak Tartar ..... 25€  
Tuétano a la brasa con steak tartar



## PESCADOS

- Rape a la mallorquina ..... 22€  
Rape a la brasa con acelgas, espinacas, cebolleta, pasas, piñones, tomate seco, con una salsa de rape y vermut rojo y almejas
- Rodaballo a la bilbaína mínimo 2pax ..... 44€  
Rodaballo con un refrito de ajos, guindilla y vino blanco
- Dentón con crema de albahaca y cherrys ..... 24€  
Dentón a la brasa, con una crema de parmesa y albahaca, tappenade, cherrys pasificados y alcaparra frita
- Pescado de roca ..... s/m€  
Pescado de roca mallorquín según marea, con una salsa de beurre rose y almejas
- Caballa a la brasa ..... 18€  
Caballa a la brasa con chimichurri de hierbas y brotes tiernos

## CARNES

- Costilla de ternera ..... 26€  
Costilla a baja temperatura 48h, glaseado con demi glace, acompañado con una salsa tzatziki, chutney de mango y pan naam
- Solomillo Rossini ..... 28€  
Solomillo a la brasa con cebolla caramelizada, foie, y demi glace

- Pato a la naranja ..... 28€  
Magret de pato a la brasa, con una salsa de naranja y Cointreau y zanahorias mini encurtidas de nuestro huerto

- Entrecot de lomo bajo ..... 23€

## GUARNICIONES

- Pure de patata ..... 6€
- Patata frita ..... 7€
- Ensalada mixta ..... 5€
- Patato ..... 6€
- Verdura de nuestro huerto ..... 7€

## SNACKS

- Pa amb oli ..... 14€
- Tabla de embutidos y queso ..... 20€
- Sándwich Club ..... 16€
- Hamburguesa pula ..... 18€
- Hamburguesa gourmet ..... 20€
- Pasta fresca con bogavante ..... 26€
- Pasta fresca con boloñesa ..... 14€
- Alitas de pollo agripicantes ..... 15€

## POSTRE

- Helados ..... 2,5€ la bola
- Tiramisu de ensaimada ..... 8€
- Coulant de chocolate ..... 8€
- Flan de huevo de Pula ..... 6€
- Fresas con nata ..... 7€