
PARA PICAR

Gilda mallorquina	C P	15
Coca con tumbet y sardina frita.	G P	13
Buñuelo de porcella con sobrasada de cerdo negro (ud)	G L H C	3,9
Provolone con sobrasada y tostaditas	L G	14
Jamón ibérico de bellota al corte	C	36
Pan de cristal con tomate (ud)	G	2,5

ENTRANTES

Crema de calabaza con puerro confitado y aceitunas	FS	15
Berenjena y zanahoria a la brasa con burrata y pesto	L FS	16
Judías verdes con langostinos en vinagreta cítrica	L FS	16
Ensalada César con cogollos de Tudela al carbón	P L G	18
Huevos fritos con patatas y gambas	H M	21

PRINCIPALES

“Arròs brut” de pollo de corral, ibérico, setas de temporada y picada (min 2 p./p.p.)	C AJ S SF	26
Tagliatelle con tomate, mejillones y anchoas	G P AJ SF M	24
Rodaballo con su propio pil-pil y espárragos tiernos	P AJ SF	29
Rape a la brasa con jugo de carne y patato de “Sa Pobla”	P L AJ SF	32
Lenguado a la meunière	P G L SF	42
Pollito al limón confit y aceitunas de Kalamata	AJ SF L	24
Solomillo de ternera con patato de “Sa Pobla”		33
Paletilla de cordero lechal con chirivía y su jugo	AJ SF	39
Lomo bajo de vaca gallega madurada con millojas de patata	L	45

Salsas: Café de París, Roquefort, Chimichurri, Romesco

GUARNICIONES

Boniato al carbón con queso mahonés	L	7
Patatas fritas	G	7
Ensalada verde de la huerta	MZ	8
Parrillada de verduras asadas de temporada		12

POSTRES

Frutas de temporada con hierbabuena		10
Plátano ahumado con nuestra miel y helado de lavanda	G L FS	10
Bizcocho de algarroba con helado de vainilla	G L H	12
Texturas de chocolate, sal y aove	G S SJ L H FS	12
Selección de helados y sorbetes (1 bola)	L SJ S	3
Quesos baleares con confitura artesana y frutos secos	L FS	18

* Los precios incluyen IVA. Servicio de pan y agua: 4 € por persona.

G	Gluten	H	Huevo	FS	Frutos Secos	M	Crustáceos	C	Cerdo	A	Apio	CH	Cacahuetes	S	Sésamo
L	Leche	P	Pescado	AJ	Ajo	ML	Moluscos	SJ	Soja	MZ	Mostaza	AL	Altramueces	SF	Sulfitos
