ESSENCIAL

carta restaurante

PARA COMPARTIR

Nuestras Bravas de milhojas de patata con salsa de sobrasada picante y un punto de ajo. - **11€**
Chipirones a la andaluza servidos con alioli de kimchi koreano. - **11€**
Mejillones frescos al vapor perfumados con hierbas aromáticas frescas. - **14€**
Cremosas **croquetas de pollo campero** y curry ras-al-hanout. - **12€**
Chips de boniato con tzatziki de remolacha y queso de cabra. - **10€**
Selección de quesos españoles de leche cruda. - **21€**
Alcachofas confitadas al grill aliñadas con aceite de oliva virgen "Son Mesquidasa" y escamas de sal. - **12.5€**
Tortilla de patata, cebolla confitada y trufa negra "vuelta y vuelta". - **15€**
Nachos con guacamole fresco, cresta de gallo y salsa de queso cheddar con piparras. - **11€**
Pan, aceitunas y alioli. - **2.5€ pp** Mantequilla de trufa. - **3€**

ENSALADAS

Ensalada césar de pechuga de pollo al grill con huevo cocido, lechuga romana, tomate, lascas de parmesano, pan tostado al horno y aliñada con salsa de anchoas y alcaparras. - **15€**

Ensalada de queso de cabra gratinado con frutos rojos, cebolla, remolacha y vinagreta de praliné de nueces. - **14.5€**

Capresse de burrata y tomate fresco de temporada, con pesto rojo, cebolla roja, tapenade de aceituna negra y piñones tostados. - **14.5€**

PAELLAS (MIN. 2 PAX)

Paella Mallorquina de mar y montaña elaborada con aguja de cerdo, muslo de pollo y sepia confitados y acabada con gambas, cigalas y mejillones. - **19.5€ pp**
Paella marinera de sepia acabada con gambas, mejillones y cigalas. - **18.5€ pp**
Paella negra de sepia y su tinta con alcachofas y gambas. - **19€ pp**
Paella de la huerta con verduras de temporada y shitakes. - **18€ pp**

PRINCIPALES

Salmón al grill con costra de pistacho y coco servido con ensalada templada de arroz salvaje y cítricos. - **23.5€**
Pulpo "crujiente" al grill con puré de boniato asado, aceite de albahaca y canónigos. - **24.5€**
Pechuga de pollo campero al grill con puré de patata. - **19€**
Entrecot de ternera madurado 30 días al grill acompañado de nuestro milhojas de patata y verduras salteadas de temporada. - **28€**
Carrilleras de ternera con curry rojo, parmentier de estragón y tomate anisado. - **21€**
Aguacate al horno con con pesto rojo y huevo. - **16.5€**

POSTRES

Tarta tostada de queso "la viña" con mermelada de arándanos y cítricos. - **9€**
Gató " de almendra empapado de brandy "suau" con helado de leche merengada. *(Típica tarta mallorquina de almendra, azucar y huevos).* - **10€**
Creme brulee de coco y lemongrass. *(Un clásico de viaje).* - **8€**
Souffle de chocolate negro y helado de vainilla bourdon. - **9 €**
Copa helada de oreo y baileys con caramelo de café expresso. - **10.5€**

IVA incluido

Alérgenos: Si desea obtener información relativa a alérgenos, rogamos la solicite a nuestro personal. Gracias.

CARTA COCKTAILS

Le sugerimos que consulte nuestra carta cocktails para disfrutar de este momento