

na|Petra

GASTROBAR

Somos un gastrobar donde vivirás experiencias únicas que quedarán grabadas en tu memoria. Creemos firmemente en que “compartir es vivir”, por eso nuestra carta está diseñada para que disfrutes de los platos en compañía.



Para compartir

| | |
|--|---------------|
| Salsa de picoteo con tostadas de pan (hummus de garbanzos con curry, mojo rojo, mojo verde, humus de berenjena -Baba Ghanush-) | 10,50€ |
| Pecking sauce with toasted bread (chickpea hummus with curry, red mojo, green mojo, aubergine hummus -Baba Ghanush-) <i>Pikante Soße mit geröstetem Brot (Kichererbsen-Hummus mit Curry, roter Mojo, grüner Mojo, Auberginen-Hummus -Baba Ghanush-)</i> | |
| Pan de cristal con tomate de "ramellet" | 8,50€ |
| Grilled slices of crusty bread with "ramellet" tomato spread <i>Knusprigstes Brot vom Grill, geriebener "Ramellet" Tomaten</i> | |
| Galamar a la andaluza, mayonesa de lima y cebolla roja encurtida | 17,80€ |
| Andalusian style squid, lime mayonnaise and pickled red onion <i>Frittierte Tintenfisch mit Limettenmayonaise und eingelegte rote Zwiebeln</i> | |
| Alitas de pollo fritas con salsa agridulce, Pedro Ximénez y un toque picante | 12,50€ |
| Fried chicken wings with sweet and sour sauce, Pedro Ximénez and a little bit of spicy <i>Gebratene Hähnchenflügel mit süß-saurer Sauce, Pedro Ximénez und einem würzigen Touch</i> | |
| Croquetas caseras de pollo | 12,50€ |
| Homemade roasted chicken croquettes <i>Hausgemachte gebratene Hühnerkroketten</i> | |
| Jamón Ibérico con pan cristal, tomate, aceite de oliva virgen extra y sal de cocó | 23,50€ |
| Iberian ham with crusty bread, tomato, extra virgin olive oil and "cocó salt" <i>Iberischer Schinken mit Knuspriges Brot, Tomaten, extra Virgin Olivenöl und cocó salz</i> | |
| Pinchos de sardina ahumadas al carbón en romero | 14,80€ |
| Charcoal-smoked sardine skewers in rosemary <i>Auf Holzkohle geräucherte Sardinenspieße in Rosmarin</i> | |
| Gyozas de langostinos | 14,50€ |
| Prawns <i>Von Garnelen Gyozas</i> | |
| Foie salteado con higos de temporada en salsa de Palo cortado | 24,80€ |
| Sauteed foie with seasonal figs in "Palo" sauce <i>Gebratene Foie mit saisonalen Feigen in "Palo"-Sauce</i> | |
| Gambas en pasta brik con sus salsas (6 unidades) | 19,50€ |
| Gambas in Brick pasta with her sauces (6 units) <i>Gambas in Brike-Teig gebacken mit zwei Sossen (6 Stuck)</i> | |
| Patatas bravas de s'Horta | 12,00€ |
| Patatas bravas from s'Horta <i>Bravas-Kartoffeln aus s'Horta</i> | |
| Carpaccio de lubina marinada en sus cítricos con un toque de nuestro aceite de carbón | 17,50€ |
| Carpaccio of seabass marinated in its citrics with a touch of our charcoal oil <i>Carpaccio vom Wolfsbarsch, mariniert in seiner Kritik, mit einem Hauch von unserem Holzkohleöl</i> | |

| | |
|---|---------------|
| Ensalada de queso de cabra, fruta de temporada macerada y vinagreta de miel Goat's cheese salad, macerated seasonal fruit and honey vinaigrette <i>Salat mit Ziegenkäse, eingelegte Früchte der Saison und Honig</i> | 14,50€ |
| Ensalada oriental. | 17,00€ |
| Lechuga, langostinos, variedad de pescados, algas, aguacate, pepino, cherrys y salsa wafu Asiatic salad. Lettuce, prawns, variety of fish, seaweed, avocado, cucumber, tomato cherry and wafu sauce <i>Östlicher Salat. Kopfsalat, Garnelen, verschiedene Fischarten, Seetang, Avocado, Gurke, Kirschen und Wafu-Sauce</i> | |
| Carpaccio de black angus con crema de parmesano casera (mayonesa de pimientos rojos y amarillos asados) y rúcula Black Angus carpaccio with homemade parmesan cream (roasted red and yellow pepper mayonnaise) and rocket <i>Carpaccio vom Black Angus mit hausgemachter Parmesancreme (Mayonnaise aus geröstetem rotem und gelbem Pfeffer) und Rucola</i> | 18,50€ |
| Tartar de salmón con cebolla, naranja, mango y guacamole Salmon tartar with onion, orange, mango and guacamole <i>Lachstatar mit Zwiebel, Orange, Mango und Guacamole</i> | 18,50€ |
| Tataki de atún con alga wakame Tuna tataki with wakame seaweed <i>Thunfisch Tataki mit Wakame Seetang</i> | 19,50€ |
| Steak tartar con huevo de codorniz y tosta de pan Steak tartar with quail egg and toasted bread <i>Tartarsteak mit Wachtelei und brot-Toast</i> | 19,50€ |
| Preso Ibérica con burrata, rúcula, piñones y vinagreta de aceitunas negras Iberian pork with burrata, rocket, pine nuts and black olive vinaigrette <i>Iberisches Schweinefleisch mit Burrata, Rucola, Pinienkernen und Vinaigrette aus schwarzen Oliven</i> | 23,50€ |
| Pulpo templado con puré de patata, zanahoria y emulsión de pimentón ahumado Tempered octopus with mashed potato, carrot and smoked pepper emulsion <i>Warmer Oktopus mit Kartoffelpüree, Karotten und geräucherter Paprika-Emulsion</i> | 23,50€ |



**Raw
food**

Nuestras pastas y verduras

| | |
|--|---------------|
| Tallarines de setas y trufa Tagliatelle with mushrooms and truffle / <i>Pilz- und Trüffelnudeln</i> | 19,50€ |
| Spaguetti al nero di Sepia (con mejillones, almejas, cola de gambones y sepia) Spaguetti al nero di Sepia (with mussels, clams, prawn tails and cuttlefish) <i>Spaguetti al nero di Sepia (mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelenschwänzen und Tintenfisch)</i> | 18,50€ |
| Parrillada de verduras Grilled vegetables <i>Gemüse vom Grill</i> | 16,00€ |
| Canelones caseros rellenos de tomate, albahaca, piñones y bechamel de pesto Homemade cannelloni stuffed with tomato, basil, pine nuts and pesto béchamel sauce <i>Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und Pesto-Béchamelsauce</i> | 16,50€ |

Toque asiático

| | |
|---|---------------|
| Ebi spicy sour - langostinos en tempura en salsa sriracha, toque de lima fresca y cebollino Prawns in tempura with sriracha sauce, a touch of fresh lime and chives <i>Tempura-Garnelen in Sriracha-Sauce, ein Hauch von frischer Limette und Schnittlauch</i> | 16,50€ |
| Tallarines de arroz al wok con verdura de temporada Wok rice noodles with seasonal vegetables <i>Wok-Reisnudeln mit Saisongemüse</i> | 15,00€ |
| Tallarines de arroz al wok con cola de gambones con toque picante Wok rice noodles with shrimp tail with a spicy touch <i>Wok-Reisnudeln mit Garnelenschwanz mit würziger Note</i> | 18,50€ |
| Bol de pollo salteado en salsa teriyaki con arroz basmati, sellado en mantequilla de puerro Chicken bowl sautéed in teriyaki sauce with basmati rice sealed in leek butter <i>Hühnerschale in Teriyaki-Sauce, sautiert in Basmatireis, versiegelt in Lauchbutter</i> | 16,50€ |



Nuestros mares

Lomo de bacalao al Josper en salsa agrídulce, con un toque de lima y ajo, acompañado de espárragos y patató. **22,50€**

Josper-grilled cod loin in sweet and sour sauce, with a hint of lime and garlic, served with asparagus and "patató" potatoes.

Im Josper gegrilltes Kabeljaufilet in süß-saurer Sauce, mit einem Hauch von Limette und Knoblauch, serviert mit Spargel und „Patató“-Kartoffeln.

Lubina fileteada a la plancha con verduras de la temporada y salsa de pimientos asados **24,50€**

Grilled filleted sea bass with seasonal vegetables and Roasted pepper sauce

Filet vom Wolfbarsch mit Saisongemüse mit Gebratene Paprikasauce

Arroz cremoso de caldereta de marisco **20,50€**

Creamy seafood rice stew / Cremiger Meeresfrüchte-Eintopf Reis

Salmón al Josper con puré de patata avainillado, queso fresco y eneldo **20,50€**

Josper-grilled salmon with vanilla-infused mashed potatoes, fresh cheese and dill

Im Josper gegrillter Lachs mit vanillig aromatisiertem Kartoffelpüree, Frischkäse und Dill



Nuestras tierras

Medallones de solomillo de ternera en salsa de ajo negro y mantequilla, acompañados de chips de patata **27,50€**

Beef tenderloin medallions in black garlic and butter sauce, served with potato chips

Rinderfiletmedaillons in schwarzer Knoblauch-Butter-Sauce, serviert mit Kartoffelchips

Entrecôte de ternera mallorquina al Josper, fileteado **28,90€**

Josper-grilled Mallorcan beef entrecôte, sliced

Mallorquinisches Entrecôte vom Rind, im Josper gegrillt, in Scheiben serviert

Secreto de cerdo ibérico a baja temperatura, con cremoso de boniato y ciruelas confitadas en cítricos **23,50€**

Slow-cooked Iberian pork secreto with creamy sweet potato and citrus-confited plums

Bei niedriger Temperatur gegartes Iberisches Schweine-Secreto mit Süßkartoffelcreme und in Zitrusfrüchten konfierten Pflaumen.

Carré de cordero a baja temperatura, marcado en mantequilla de ajo negro y romero, pincelado con reducción de Pedro Ximénez y miel **25,90€**

Slow-cooked rack of lamb, seared in black garlic and rosemary butter, glazed with Pedro Ximénez and honey reduction

Bei niedriger Temperatur gegerter Lammrücken, in schwarzer Knoblauch-Rosmarinbutter angebraten, glasiert mit einer Reduktion aus Pedro Ximénez und Honig

Costilla de cerdo a baja temperatura en salsa barbacoa **21,90€**

Slow-cooked pork ribs with barbecue sauce

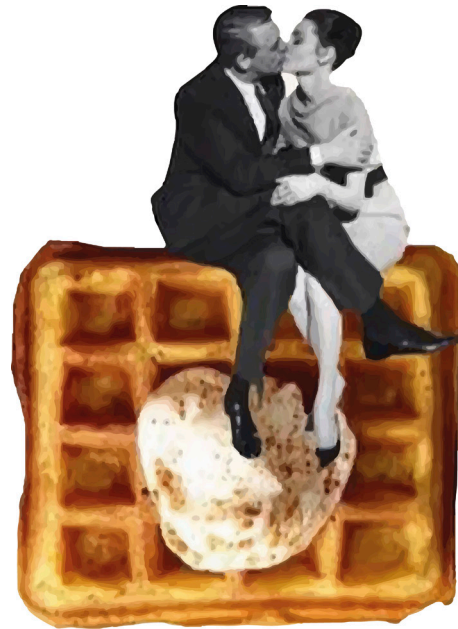
Bei niedriger Temperatur gegarte Schweinerippchen mit Barbecuesauce

El espacio del niño

| | |
|---|--------------|
| Nuggets de pollo con patatas fritas Chicken Nuggets with French Fries <i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i> | 9,50€ |
| Spaghetti alla bolognese Spaghetti alla bolognese <i>Spaghetti alla bolognese</i> | 9,00€ |
| Palitos de pescado Fish sticks <i>Fischstäbchen</i> | 9,00€ |

... y un final feliz

| | |
|--|--------------|
| Tiramisú casero Homemade tiramisu <i>Hausgemachtes Tiramisu</i> | 7,50€ |
| Tarta de queso casera de nuestra chef Isa Homemade cheesecake from our chef Isa <i>Hausgemachter Käsekuchen von unserer Köchin Isa</i> | 7,50€ |
| Gató (tarta de almendra con helado de vainilla) Gató (almond cake with vanilla ice cream) <i>Gató (Mandelkuchen mit Vanilleeis)</i> | 7,00€ |
| Tarta de zanahoria con helado de vainilla Carrot cake with vanilla ice cream <i>Karottenkuchen mit Vanilleeis</i> | 7,00€ |
| Coulant con helado de vainilla Coulant with vanilla ice cream <i>Coulant mit Vanilleeis</i> | 7,00€ |
| Red velvet con helado de vainilla Red velvet with vanilla ice cream <i>Red velvet mit Vanilleeis</i> | 7,00€ |
| Variiedad de helados caseros "Fet a Sóller" Variety of homemade ice-creams "Fet a Sóller" <i>Vielfalt an hausgemachtem Eis "Fet a Sóller"</i> | 7,00€ |
| Vainilla / Vanilla / Vanille | 4,00€ |
| Chocolate / Chocolate / schokolade | 4,00€ |
| Fruta de la pasión / Passion fruit / Passionsfrucht | 4,00€ |
| Pistacho / Pistachio / Pistazie | 4,00€ |
| Sorbete de limón / Lemon sorbet / Zitronensorbet | 4,00€ |
| Sorbete de fresa / Strawberry sorbet / Erdbeer-Sorbet | 4,00€ |



Salsa de picoteo con tostadas de pan Pecking sauce with toasted bread 🌾 ○ 🥄 🥛 🥛 🍷 🌿
 Pan de cristal con tomate Bread with tomato 🌾 🥄 🍷 🍷 Trazas ○ 🍷 🌿
 Calamar a la andaluza Andalusian style squid 🌾 ○ 🍷
 Alitas de pollo fritas Fried chicken wing 🍷
 Croquetas caseras de pollo Homemade roasted chicken croquettes 🌾 ○ 🥄 🍷
 Jamón ibérico con pan Iberian ham with bread 🌾 🥄 🍷 🍷 Trazas ○ 🍷 🌿
 Pinchos de sardina Sardine skewers 🐟
 Gyozas de langostinos Prawns Gyozas 🌾 🍷 🥄 🌿 Trazas 🍷
 Foie 🌾 🥄 🍷 🍷 Trazas ○ 🍷 🌿
 Gambas en pasta Brick Gambas in Brick pasta 🌾 🍷 ○ 🍷 Trazas ○ 🐟 🥄 🍷 🍷
 Patatas bravas ○
 Carpaccio de lubina Carpaccio of seabass 🐟 🍷

Ensalada de queso de cabra Goat's cheese salad 🥛 🥛
 Ensalada oriental Asiatic salad 🌾 🐟 🥄 🍷 🍷
 Carpaccio de black angus con crema de parmesano Black Angus carpaccio with parmesan cream ○ 🥛 🍷
 Tartar de salmón Salmon tartar 🌾 🐟 🥄 🌿
 Tataki de atún Tuna tataki 🌾 ○ 🐟 🥄 🍷 🍷 🥛
 Steak tartar con huevo de codorniz Steak tartar with quail egg 🌾 ○ 🥄 🍷 🌿
 Presa Ibérica con burrata Iberian pork with burrata 🍷 🍷
 Pulpo con pur de patata Octopus with mashed potato 🌾 ○ 🥄 🥛 🥛 🌿 🍷

Tallarines de setas y trufa Tagliatelle with mushrooms 🌾 ○ 🥄 🥛 🥛
 Spaguetti al nero di Sepia Spaguetti al nero di Sepia 🌾 🍷 🐟 🥛 🍷 Trazas 🍷
 Parrillada de verduras Grilled vegetables 🌿
 Canelones rellenos Stuffed Cannelloni 🌾 ○ 🍷 🍷

Ebi spicy sour 🌾 🍷 ○ 🥄 🥛 🥛
 Tallarines de arroz con verdura Rice noodles with vegetables 🌾 🥄 🌿
 Tallarines de arroz con cola de gambones picante Rice noodles with shrimp tail with a spicy touch 🌾 🍷 🥄 🌿
 Bol de pollo en salsa teriyaki Chicken bowl sautéed in teriyaki sauce 🌾 🥄 🥛 🌿

Lomo de bacalao al Jospeser Jospeser-grilled cod loin 🐟 🌾
 Lubina Sea bass 🐟 🥄
 Arroz cremoso de caldereta de marisco Creamy seafood rice stew 🍷 🐟 🥛 🍷 Trazas 🍷
 Salmón al Jospeser Jospeser-grilled salmon 🐟 🥛

Medallones de solomillo de ternera Beef tenderloin medallions 🥛 🥛
 Entrecôte de ternera Jospeser-grilled beef entrecôte
 Secreto de cerdo ibérico Iberian pork 🍷
 Carré de cordero Lamb stew 🌾 🥛 🍷
 Costillas de cerdo Pork ribs 🌾 Trazas 🌾 🍷 ○ 🐟 🍷 🥄 🥛 🍷 🍷 🍷 🍷

Nuggets de pollo Chicken Nuggets 🌾 ○
 Spaghetti alla bolognese 🌾 ○ 🥛
 Palitos de pescado Fish sticks 🌾 ○ 🐟

Tiramisú 🌾 ○ 🥛 🍷
 Tarta de queso Cheesecake 🌾 ○ 🥛
 Coulant 🌾 ○ 🥄 🥛 Trazas 🌾 ○ 🍷 🥄 🍷
 Tarta de zanahoria Carrot cake 🌾 ○ 🥄 🥛 Trazas 🌾 🍷 🥄
 Gató 🌾 ○ 🥄 🥛 Trazas 🌾 🍷 🥄
 Red Velvet 🌾 ○ 🥄 🥛 🍷
 Helados 🍷 🥛 🍷 Trazas 🌾 🍷 🥄 🍷

🥛 Lacteos, milk
 🍷 Sulfitos, sulphite
 🌾 Gluten, gluten
 🐟 Moluscos, moluscs
 ○ Huevos, eggs
 🍷 Crustaceos, crustacean
 🥛 Mostaza, mustard
 🐟 Pescado, fish
 🥄 Soja, soy
 🌿 Sésamo, sesame
 🍷 Cacahuete, peanuts
 🍷 Frutos secos, nuts
 🍷 Altramuces, lupins
 🍷 Apio, celery

grupo marport

