









































TAPAS CLÁSICAS

PA AMB OLI MALLORQUÍN con Tomate de “Ramillet” y AOVE local		5,75
TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES Tetilla, Manchego, Grimalt y Ahumado, con Nueces Pecanas y Membrillo	  	17,50
GAMBAS AL AJILLO Aceite de Oliva Virgen, Guindilla y Ajo		19,75
CROQUETAS la Inspiración del Chef	    	15,50
NUESTRAS PATATAS BRAVAS con Salsa Secreta y Alioli de Ajo Asado	 	13,50
JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA “Hermanos de Onofre”, Huelva		26

TAPAS CON “CHISPA”

CALAMARINES A LA ANDALUZA con Mahonesa de Chipotle	  	19,50
CEVICHE DE LUBINA con Leche de Tigre, Rocoto, Mango y Chips de Plátano	 	19,50
TACO DE PULPO DE ROCA con Guacamole, Pico de Gallo y Mahonesa Picante (ud.)	  	9,95
BOCADO DE MINI BURGER con Chips de Boniato	 	8,50
NUESTRAS ALBÓNDIGAS de Carne Seleccionada de Black Angus	  	15,50
TARTAR DE SALMÓN con Crema de Maracuyá, Chulpe y Aceite de Cilantro	  	19,50
PULPO DE ROCA A LA PARRILLA con Puré de Patata y Salsa de Pimientos Asados	 	21,50
VIERAS BRASEADAS con Salsa de Cacahuets ligeramente Picantes	  	19,50
STEAK TARTAR DE TERNERA con Yema de Tuétano y Emulsión de Piparra	   	19,75
GUANCHALE SALTEADO con Bimis, Espárragos, Nube de Setas y Yema Dorada	  	19



MENÚ DE TAPAS

PARA COMPARTIR

Tabla de Embutidos

JAMÓN SERRANO BODEGA, QUESO MALLORQUÍN Y SOBRASADA

¡Seguimos con Tapas Calientes!

CHORICITOS AL VINO, CROQUETAS Y GAMBAS AL AJILLO

El Rey de la casa

ENTRECOTE DE TERNERA EN PLATO DE FUNDICIÓN Y TROCEADO

con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón

¡Deja un Huevo para el Postre!

PANNACOTTA CON LECHE DE MALLORCA Y SALSA DE ALBARICOQUES

Precio por Persona **39,75** (min 2 personas)




















Pan, Galletas y Aceitunas por persona

 **2,75**








Alioli

  **3,50**











VEGETARIANOS KMO

TARTAR DE REMOLACHA, AGUACATE Y MANZANA con Pan Crujiente y su Mojo		16,90
BERENJENA A LA LLAMA con Cremoso de Hierbas, Verduras Escalivadas y Anacardos Tostados	   	17,50
ENSALADA MEDITERRÁNEA DE ENDIVIAS Y PATATAS con Parmesano, Vinagreta de Yuzu y Anacardos	  	17,50
PACCHERI AL PESTO DE NUEZ PECANA , Parmesano y Aroma Mediterráneo	  	19,50
RAVIOLI CASERO DE CALABAZA con Pesto de Albahaca y Crema de Tallegio	  	19
BURRATA con Tomates Seleccionados, Gel de Higo y Albahaca	  	18,50
BONIATO ASADO con Cremoso de Coco y Vinagreta de Garnacha		18,50

NUESTROS PESCADOS

SUPREMAS DE LUBINA A LA PLANCHA con Cremoso de Espárragos Blancos, Verduras Salteadas y Aceite de Eneldo	 	27
SALMÓN CON COSTRA de Finas Hierbas, Salsa Japonesa y Verduras Salteadas	  	26
BACALAO CONFITADO AL ROMERO con Crema Sedosa de Creme Fraiche y Pimentón de La Vera	 	25

CARNES SELECCIONADAS

POLLO A LA BRASA con salsa “Demi-Glace” y Puré de Patata Trufada		24
PALETILLA DE CORDERO AL ESTILO MALLORQUÍN cocinada durante 7 horas Confitada en Romero y servida con Puré de Patatas	 	27
SPARE RIBS COSTILLAS DE CERDO confitadas durante 6 horas con nuestra salsa BBQ y servidas con Gajos de Patata y Creme Freiche	  	23,50
ENTRECOTE DE TERNERA ROSADA 275 gr troceado y servido en plato de fundición con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón		27,50
SOLOMILLO DE TERNERA 200 gr 21 días de maduración con Puré de Maíz, Patató y Verduras Salteadas	 	31,75
MENÚ DE CARNE PARA 2 PAX “CORTE NEBRASKA” 600 gr servido en fundición, acompañado de Ensalada de Cogollos y Patatas Fritas	 	69

Más opciones:

Salsa de Trufada  **3,50** | Pimienta verde  **3,50**



* La Mayoría de nuestra carta está elaborada con platos basados en productos locales, ecológicos y sostenibles, nuestra meta es conseguirlo al 100%.