



CUCHARA

- Arroz de fora vila** 12,50€
Arroz bombeta con verduras de otoño y legumbres.
- Canelones de ternera** 🍷 14,00€
Canelones de carrillera guisadas al vino tinto.
- Caracoles con manitas** 🍷🍷 14,00€
Caracoles al hinojo con manitas y botifarró.

FRITURAS

- Bravas** 🍷 4,50€ / 8,00€
Patató, alioli ligero y *tap de cortí* picante.
- Merluza** 🐟 12,00€
Merluza frita con mahonesa y encurtidos.
- Croquetas del Jardín** 🍷 1,80€ u.
Elaboradas con carne guisada de ternera, ave y cuatro especias.

COCAS

- Pimientos** 🍷 10,50€
Pimientos asados al fuego, ajo y llampuga marinada.
- Cebolla** 🍷 9,50€
Cebolla confitada con pimienta, *mozzarella* de vaca mallorquina y mejorana.
- Espinaca** 🐟 8,50€
Espinaca y acelga, perejil, puerro, *tap de cortí*, tomate, ajo y sardina ahumada.

ENTREPANES

OPCIÓN SIN GLUTEN

- Camaiot · Moflete del Mediterráneo** 🍷🍷 ... 7,50€
Finas láminas de *camaiot*, hinojo marino, lechuga y mahonesa picante.
- Estopeta · Moflete del Mediterráneo** 🐟 7,00€
Arenques con salsa de tomate de *ramallet* a la parrilla, cebolleta, pimientos asados y alcaparra.
- Chivito · Hojaldre** 🍷 9,50€
Solomillo de ternera, panceta ahumada, jamón cocido, queso mahonés, lechuga, tomate y mahonesa de yema de huevo ahumada.
- Bratwurst · Brioche** 🍷 8,00€
Receta original de hace más de 200 años. *Bratwurst* de cerdo negro al vapor, chucrut de lombarda, alioli, salsa de cebolla a *l'herba Sant Joan*.
- Perrito · Brioche** 🍷 8,00€
Receta original de hace más de 200 años. Salchicha de cerdo negro a la parrilla con ketchup casero, mostaza, cebolleta frita e hinojo marino.

VERDURAS AL KAMADO

- Col** 🍷 7,00€
Asada lentamente con migas de sobrasada.
- Berenjena** 🍷 7,00€
Asada lentamente con salsa tahini de cacahuete, picada de tomillo, cilantro, tomate y limón.
- Cogollos** 7,00€
Asados con anchoas, emulsión de mostaza y hierbabuena.
- Coliflor** 7,00€
Asada con salsa de chiles y cardamomo.

HUEVOS FRITOS DE GRANJA

- Huevos de la abuela** 8,00€
Huevos rotos con patatas fritas.
- Sobrassada** 9,50€
Huevos rotos con patatas fritas y *sobrassada* hecha en casa.

LEGUMBRES EN PAELLERA

- Lentejas al estilo Sa Roqueta** 16,50€
Lentejas con gamba roja y *fumet* de marisco.
- Garbanzos** 19,00€
Garbanzos con paletilla de conejo y caracoles.
- Fesols** 15,00€
Judías blancas, con sepia guisada y calamar.

CLÁSICOS DEL JARDÍN

- Steak tartare** 10,00 / 19,00€
Solomillo de ternera cortado a cuchillo con la receta tradicional.
- Solomillo** 19,00€
Solomillo de ternera a la mostaza dulce (250gr).
- Cochinillo** 20,00€
Porcella de porc negre asado (300gr).
- Jarrete** 19,00€
Jarrete de cordero a baja temperatura (300gr).

GUARNICIONES

- Patatas fritas** 3,50€
- Lechuga con cebolla** 3,50€
- Verduras salteadas** 4,00€

PAN

- Centeno** 1,50 € pp
- Sin gluten** 1,50 € pp

POSTRES

- Flan de vainilla con chantilly de pino** 5,50€
- Tarta de tres quesos con confitura** 6,00€
- Tiramisú de ensaimada** 6,50€
- Mousse y otras texturas de chocolate** 6,00€
- Postre elaborado con fruta de temporada** ... 6,00€

- | | | |
|----------|--------------|-----------|
| Gluten | Pescado | Sésamo |
| Lácteos | Moluscos | Cacahuets |
| Huevo | Crustáceos | Mostaza |
| Sulfitos | Frutos secos | Picante |



ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Aire de l'Origan Brut Nature Reserva	4€ / 23€
L'O de l'Origan	36€
Mirgin Rosé Brut Nature Gran Reseva	25 €
Aire de l'Origan Rosé Brut Nature Reserva	4,50€ / 25 €

CHAMPAGNE

Gaidoz-Forget Premier Cru Brut	
Cuvée 'La Réserve'	9€ / 48€
Robert Moncuit Blanc de blancs	58€
Gaidoz-Forget Premier Cru Rose	8€ / 46€
Aubry Rosé	69€

BLANCOS

MALLORCA

Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca)	4€ / 21€
Pinup (D.O. Binissalem)	23€
Na Blanca Vinyes de Formentor (V.T. Mallorca)	27€
Sió Blanc Roure (V.T. Mallorca)	28€
Es Mussol Malvasia (V.T. Mallorca)	39€

NACIONAL / INTERNACIONAL

Heavenly I.G.P Gascone (Francia)	4€ / 21€
Marie I.G.P OC (Francia)	25€
Tudonia Albariño (D.O. Rias Baixas)	25€
El Cholo (D.O. Ribeiro)	32€
Formigo Blanco (D.O. Ribeiro)	19€
Louro (D.O. Valdeorras)	30€
Pansa Blanca (D.O Alella)	4€ / 20€
G22 Gorka Yzaguirre (Txacolina)	27€
Palacio de Viveros Verdejo (D.O. Rueda)	19€
Belondrade Quinta Apolonia (V.T. Castilla León)	34€
La Bastid (D.O.Ca. Rioja)	38€
A pèl Ancestral (D.O. Penedès)	30€
Abadía del Poblet (Conca de Barberá)	31€
Dido Blanc (D.O. Montsant)	31€
Idoia Blanc (D.O. Catalunya)	20€

ROSADOS

Armero i Adrover Rosat (D.O. Pla i Llevant)	17€
Cuvee D'Aure (I.G.P OC Francia)	4€ / 21€
Roselito (D.O. Ribera del Duero)	21€

TINTOS

MALLORCA

Hortvs Negre (V.T. Mallorca)	5€ / 27€
Gorgollassa Can Majoral (D.O. Pla i Levant)	26€
Can Xanet (V.T. Mallorca)	31€
Gallinas y Focas by Amadip & Celler 4kilos (V.T. Mallorca)	34€
Pecat (V.T. Mallorca)	32€
Soca-Rel Escurchac (D.O. Binissalem)	32€
Costers de Tramuntana (V.T. Serra de Tramuntana-Costa Nord)	33€
Indiot de 4 kilos (V.T. Mallorca)	52€

NACIONAL / INTERNACIONAL

Les Mougeottes I.G.P OC Pinot Noir (Francia)	4€ / 21€
Brezo (D.O. Bierzo)	22€
Bigardo Tinto (D.O. Toro)	30€
El Médico (V.T. Castilla y León)	35€
Cesar Príncipe (D.O. Cigales)	34€
Viña Sastre Roble (D.O. Ribera del Duero)	23€
Terrible Roble (D.O. Ribera del Duero)	4€ / 21€
Corimbo (D.O. Ribera del Duero)	38€
Celia Vizcarra (D.O. Ribera del Duero)	110€
La Locomotora Crianza (D.O.Ca. Rioja)	23€
La Montesa Crianza (D.O.Ca. Rioja)	31€
Roda Reserva (D.O.Ca. Rioja)	53€
Artadi San Lorenzo (D.O.Ca. Rioja)	120€
Amancio (D.O.Ca. Rioja)	140€
Pasos de San Martín by Artadi (D.O. Navarra)	32€
Botijo Rojo Viñas Viejas (I.G.P. Valdejalón)	4€ / 23€
A pèl Negre (D.O. Penedès)	26€
Vi de Vila Cims de Porreres (D.O.Q. Priorat)	31€
Doix (D.O.Q. Priorat)	130€
Casa Agrícola (D.O. Alicante)	24€
El Lance Tinto (Valle de La Orotava, Tenerife)	28€

DULCES

Rover (V.T. Mallorca)	6€ / 28€
Miquel Gelabert Dolç des Port (V.T. Mallorca)	7€ / 33€
P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)	5€ / 31€

JEREZ

Fino Hidalgo	4€ / 18€
Fino La Panesa	7€ / 45€
Amontillado Fernando de Castilla Antique	12€ / 45€
Marqués de Rodil Palo Cortado	15€ / 68€
Cream Piñero	10€ / 43€
Oloroso 15 años El Maestro Sierra	6€ / 30€