



TOMÀTIGUES

Trempó   12,75€

Pop del nord de l'illa cuit amb tomàtiga de Valldemossa, pebrot blanc, ceba tendra i galeta d'oli.

Pà amb oli de cullera   4,50€

Emulsió de tomàtiga de ramallet, pà de sopes, formatges de Menorca, fonoll marí i olives.



Amanida pagesa   15,00€

Tomàtiga de la rosa, patató, peix sec de Formentera, ou dur, pebrots rostits, raïm de pastor i pebrot d'envinagrar.

FREGITS

Braves  4,00€ / 8,00€

Patató, allioli lleuger i tap de cortí picant.

Lluç   12,00€

Lluç fregit amb maionesa i confitats.

Croquetes del Jardín   1,80€ U.

Elaborades amb carn aguiada de vedella, au i quatre espècies.

Croquetes de musclo    1,80€ u.

Recepta tradicional de musclo tigre.

COQUES

Tomàtiga  7,50€

Tomàtiga fresca i en conserva de casa amb farigola de llimoner, all i ruca de l'hort.

Porcella   13,00€

El nostre garrí amb ceba adobada, enciam i emulsió de tàperes.

Ceba   9,50€

Ceba confitada amb pebre, mozzarella de vaca mallorquina i romaní.



ENTREPANS

Camaiot · Pa hebreu   7,50€

Fines làmines de camaiot, fonoll marí, enciam i maionesa picant.

Estopeta · Pa hebreu  7,50€

Arengades amb salsa de tomàtiga de ramallet a la graella i ceba tendra.

Xivito · Pasta fullada   (Opció sense gluten, 15 min) . . . 9,50€

Filet de vedella, cansalada fumada, pernil cuit, formatge maonès, enciam, tomàquet i maionesa de rovell d'ou fumat.

Bratwurst · Brioix   4,50€

Recepta original de fa més de 200 anys. Bratwurst de porc negre al vapor, xucrut de llombarda, allioli, salsa de ceba a l'herba Sant Joan.

Salsitxa de Frankfurt · Brioix   4,50€

Recepta original de fa més de 200 anys. Salsitxa de porc negre a la graella amb quètxup casolà, mostassa, ceba tendra fregida i fonoll marí.

VERDURES AL KAMADO

Cogollos  7,00€

Rostits amb emulsió de mostassa i menta.

Coliflor  7,00€

Rostida amb salsa de xiles i cardamom.

Albergínia  7,50€

Rostida lentament amb salsa tahini de cacauet, picada de farigola, coriandre, tomàtiga i llimona.

OUS FREGITS DE GRANJA

Ous de la padrina  8,00€

Ous trencats amb patates fregides.

Sobrassada  9,50€

Ous trencats amb patates fregides i sobrassada feta a casa.



EN PAELLERA

Llenties   16,50€

Llenties amb gamba i fumet de marisc.

Cigrons  19,00€

Cigrons amb tripa de bacallà, espinacs i comí.

Tumbet   11,50€

Ous i patates fregides, salsa de tomàtiga, pebrots i albergínies fregides.

CLÀSSICS DEL JARDÍN

Calamar de potera   17,00€

Calamar a la planxa amb all i oli de julivert.

Steak tartare    10,00 / 19,00€

Filet de vedella tallat a ganivet amb la recepta tradicional.

Filet   19,00€

Filet de vedella a la mostassa dolça (250gr).

Porcella  20,00€

Porcella de porc negre rostida (300gr).

Jarret  19,00€

Jarret de me a baixa temperatura (300gr).

GUARNICIONS

Patates fregides 3,50€

Lletuga amb ceba  3,50€

Verdures saltejades 4,00€

PA

Sègol  1,50 € pp

Sense gluten (15min) 1,50 € pp

POSTRES

Flam de vainilla amb chantilly de pi  5,50€

Tarta de tres formatges amb confitura    6,00€

Tiramisú d'ensaimada   6,50€

Mousse i altres textures de xocolata    6,00€

Postres elaborades amb fruita de temporada 6,00€

 Gluten


 Peix

 Sèsam

 Lactis


 Mol·luscs

 Cacauets

 Ous

 Crustacis

 Mostassa

 Sulfits

 Fruits secs

 Picant



ESCUMOSOS

D.O. CAVA

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

CHAMPAGNE

Gaidoz-Forget Premier Cru Brut	
Cuvée 'La Réserve'	9€ / 48€
Billecart Salmon Brut Nature	95€
Jean Louis Vergnon Eloquence Blanc de Blancs	
Extra Brut	85€
Aubry Rosé	69€

BLANCS

MALLORCA

Sincronia Blanc Eco (V.T. Mallorca)	4€ / 21€
Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca)	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 (Frància)	4€ / 21€
Marie I.G.P OC (Francia)	25€
Tudonia Albariño (D.O. Rias Baixas)	25€
Terras Gaudas Albariño (D.O. Rias Baixas)	24€
El Cholo (D.O. Ribeiro)	32€
Formigo Blanco (D.O. Ribeiro)	19€
Louro (D.O. Valdeorras)	30€
Fraga do lecer (D.O. Monterrei)	4,5€ / 22€
G22 Gorka Yzaguirre (Txacolina)	27€
Casa de Luz (D.O. Rueda)	3,5€ / 19€
Belondrade Quinta Apolonia (V.T. Castilla León)	34€
La Candelera (D.O.Ca. Rioja)	32€
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€
Los Bemejos (D.O. Lanzarote)	32€

ROSATS

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€

NEGRES

MALLORCA

Hortvs Negre (V.T. Mallorca)	5€ / 27€
Gorgollassa Can Majoral (D.O. Pla i Llevant)	26€
Can Xanet (V.T. Mallorca)	31€
Gallinas y Focas by Amadip & Celler 4kilos (V.T. Mallorca)	34€
El Pecat (V.T. Mallorca)	32€
8 Vents (V.T. Mallorca)	38€
Trispol (D.O Pla i Llevant)	31€
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 (Frància)	4€ / 21€
Brezo (D.O. Bierzo)	22€
Románico (D.O. Toro)	26€
El Aprendíz (V.T. Castilla y León)	4€ / 21€
El Médico (V.T. Castilla y León)	35€
Sardón By Quinta Sardonía (V.T. Castilla y León)	25€
Cesar Príncipe (D.O. Cigales)	34€
Terrible Roble (D.O. Ribera del Duero)	4€ / 21€
Los Cantos (D.O. Ribera del Duero)	28€
Corimbo (D.O. Ribera del Duero)	38€
Celia Vizcarra (D.O. Ribera del Duero)	110€
Lagar de Eizaga Crianza (D.O.Ca. Rioja)	4,5€ / 23€
Andén de la estación By Muga (D.O.Ca. Rioja)	25€
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€
Curva de Gredos (V.T. Madrid)	25€
A pèl Negre (D.O. Penedès)	26€
Vi de Vila Cims de Porreres (D.O.Q. Priorat)	31€
Casa Agrícola (D.O. Alicante)	24€
El Lance Tinto (Valle de La Orotava, Tenerife)	28€

DOLÇOS

Rover (V.T. Mallorca)	6€ / 28€
el Seque By Aartadi (D.O. Alicante)	6€ / 28€
P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez)	5€ / 31€
Cream Piñero	10€ / 43€

JEREZ

Manzanilla La Callejuela Fina	4€ / 19€
Fino Hidalgo	4€ / 18€
Fino La Panesa	7€ / 45€
Amontillado Fernando de Castilla Antique	12€ / 45€
Marqués de Rodil Palo Cortado	15€ / 68€
Oloroso 15 años El Maestro Sierra	6€ / 30€