





TOMATES

Trepó   12,75€

Pulpo cocido del norte de la isla con tomate de Valldemossa, pimienta blanca, cebolleta y galleta de aceite.

Pà amb oli de cuchara   4,50€

Emulsión de tomate de ramallet, pà de sopes, quesos de Menorca, hinojo marino y olivas.



Ensalada payesa   15,00€

Tomate de la rosa, patató, peix sec de Formentera, huevo duro, pimientos asados, raïm de pastor y pimienta de avinagar.

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.

Croquetas de mejillón     1,80€ u.

Receta tradicional de mejillón tigre.

COCAS

Tomate  7,50€

Tomate fresco y en conserva de casa con tomillo limonero, ajo y rúcula del huerto.

Cochinillo   13,00€

Nuestro cochinillo con cebolla encurtida, lechuga y emulsión de alcaparra.

Cebolla   9,50€

Cebolla confitada con pimienta, mozzarella de vaca mallorquina y romero.




ENTREPANES

Camaiot · Moflete del Mediterráneo    ... 7,50€

Finas láminas de camaiot, hinojo marino, lechuga y mahonesa picante.

Estopeta · Moflete del Mediterráneo   ... 7,50€

Arenques con salsa de tomate de ramallet a la parrilla, cebolleta, pimientos asados y alcaparra.

Chivito · Hojaldre    (Opción sin gluten, 15 min) .. 9,50€

Solomillo de ternera, panceta ahumada, jamón cocido, queso mahonés, lechuga, tomate y mahonesa de yema de huevo ahumada.

Bratwurst · Brioche    4,50€

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    4,50€

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

Cogollos  7,00€

Asados con anchoas, emulsión de mostaza y hierbabuena.

Coliflor   7,00€

Asada con salsa de chiles y cardamomo.

Berenjena   7,50€

Asada lentamente con salsa tahini de cacahuete, picada de tomillo, cilantro, tomate y limón.

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.

EN PAELLERA

Lentejas con gambas   16,50€

Lentejas con gamba y fumet de marisco.

Garbanzos  19,00€

Garbanzos con tripa de bacalao, espinacas y comino.

Tumbet   11,50€

Huevos y patatas fritas, salsa de tomate, pimientos y berenjenas fritas.

CLÁSICOS DEL JARDÍN

Calamar de potera   17,00€

Calamar a plancha con alioli de perejil.

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  30 min. 20,00€

Porcella de porc negre asado (300gr).

Jarrete  30 min 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 (15 min) 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€


Fruta de temporada 6,00€

 Gluten

 Pescado


 Sésamo


 Lácteos


 Moluscos

 Cacahuetes


 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 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€

BLANCOS

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 (Francia)	4€ / 21€
Marie I.G.P OC (Francia)	25€
Tudonia Albariño (D.O. Rías 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€

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 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 (Francia)	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€

DULCES

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€