



## CUERA

**Calamarcet** ..... 12€

Calamarcets amb ceba al xerès i ou ferrat.

**Canelons de vedella** ..... 14€

Canelons de galtes cuinades al vi negre.

**Cranc blau amb manetes** ..... 18€

Cranc blau amb manetes i botifarró amb fonoll.

## FREGITS

**Braves** ..... 4,5€ / 8€

Patató, allioli lleuger i tap de cortí picant.

**Croquetes del Jardín** ..... 1,8€ U.

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

**Croquetes de musclo** ..... 2€ U.

Recepta tradicional de musclo tigre.

## COQUES

**Espinacs de Na Joana** ..... 8,5€

Espinacs i bledes, julivert, porro, tap de cortí, tomàtiga, all i sardina fumada.

**Porcella** ..... 13€

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

**Ceba** ..... 9,5€

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

## ENTREPANS

**Camaiot · Pa hebreu** ..... 7,5€

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

**Llampuga · Brioche** ..... 3,5€

Llampuga marinada amb salsa de iogurt i tàperes.

**Xivito · Pasta fullada** ..... 10,5€

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

**Bratwurst · Brioix** ..... 4,5€

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** ..... 4,5€

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** ..... 7,5€

Rostits amb emulsió de mostassa i menta.

**Coliflor** ..... 7€

Rostida amb salsa de xiles i cardamom.

**Albergínia** ..... 7,5€

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

**Porro** ..... 7,5€

Rostits lentament amb vinagreta de tomàquet sec comí, llimona i herbes mediterrànies.

## OUS FREGITS DE GRANJA

**Ous de la padrina** ..... 8€

Ous trencats amb patates fregides.

**Sobrassada** ..... 9,5€

Ous trencats amb patates fregides i sobrassada feta a casa.

## EN PAELLERA

**Llenties** ..... 16,5€

Llenties amb gamba i fumet de marisc.

**Cigrons** ..... 19€

Cigrons amb tripa de bacallà, espinacs i comí.

**Verdures de tardor** ..... 10,5€

Espinacs, bledes, col, mongeta, carabassa, patató i porro amb mejorana.

## CLÀSSICS DEL JARDÍN

**Pop** ..... 17,5€

Pop mallorquí a la graella amb patates al all i mahonesa d'olives.

**Steak tartare** ..... 10 / 19€

Filet de vedella tallat a ganivet amb la recepta tradicional.

**Filet** ..... 19€

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

**Porcella** 30 min. .... 21€

Porcella de porc negre rostida (300gr).

**Jarret** 30 min. .... 20€

Jarret de me a baixa temperatura (300gr).

## GUARNICIONS

**Patates fregides** ..... 3,5€

**Lletuga amb ceba** ..... 3,5€

**Patata trencada amb oli d'all** ..... 3,5€

## PA

**Sègol** ..... 1,5€ pp

**Sense gluten (15min)** ..... 1,5€ pp

## POSTRES

**Flam de vainilla amb chantilly de pi** ..... 5,5€

**Tarta de tres formatges amb confitura** ..... 6€


**Tiramisú d'ensaimada** ..... 6€

**Mousse i altres textures de xocolata** ..... 6€

**Postres elaborades amb fruita de temporada** ... 6€

 Gluten


 Peix

 Sèsam

 Lactis


 Mol·luscs


 Cacauets

 Ous

 Crustacis

 Mostassa

 Sulfits

 Fruits secs

 Picant



## ESCUMOSOS

### **D.O. CAVA**

Mirgin Gran Reserva Brut Nature	5€ / 25€
Mirgin Rosé Brut Nature Gran Reserva	25€
Recadero Terrers Brut Nature Gran Reserva	41€

### **CHAMPAGNE**

Gaidoz-Forget Brut Cuvée 'La Réserve'	9€ / 48€
Bollinger Cuvée Special	95€
Autolyse Blanc de Blancs	85€
Goidoz-Forget Premier Cru Rose	51€
Aubry Rosé	69€

## BLANCS

### **MALLORCA**

Vinya Son Fangos Blanc Eco D.O. Pla i Llevant	4€ / 22€
Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca)	21€
Vins Oblidat Moll con pieles	26€
Na Blanca Vinyes de Formentor (V.T. Mallorca)	27€
Sió Blanc Roure (V.T. Mallorca)	28€
Microceller Son Crespi Bla (V.T. Mallorca)	23€
Es Mussol Malvasia (V.T. Mallorca)	39€

### **NACIONAL / INTERNACIONAL**

Heavenly I.G.P Gascone (Francia)	4€ / 21€
Marie I.G.P OC (Francia)	25€
Turonia Albariño (D.O. Rias Baixas)	26€
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€
Casona De La Vid (D.O. Ribera del Duero)	45€
Abadía del Poblet (Conca de Barberá)	31€
Dido Blanc (D.O. Montsant)	36€
Idoia Blanc (D.O. Catalunya)	20€
Forlong Blanco Eco	22€
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)	25€

## NEGRES

### **MALLORCA**

Can Verdura Negre	5,5€ / 26€
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)	36€
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€
Goyo García Viadero Joven de viñas viejas (D.O. Ribera del Duero)	29€
Románico (D.O. Toro)	26€
El Aprendiz (V.T. Castilla y León)	4€ / 21€
La Nave Casa Aurora (Vino de España)	22€
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)	39€
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)	48€
Artadi San Lorenzo (D.O.Ca. Rioja)	120€
Amancio (D.O.Ca. Rioja)	140€
Pasos de San Martín by Artadi (D.O. Navarra)	35€
Curva de Gredos (V.T. Madrid)	25€
A pèl Negre (D.O. Penedès)	26€
Formiga Vellut (D.O.Q. Priorat) (D.O.Q. Priorat)	31€
Casa Agrícola (D.O. Alicante)	24€
Vara y Pulgar (V.T. Cádiz)	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€
Amoroso El Maestro Sierra	5,5€ / 33€

## JEREZ

Manzanilla La Callejuela Fina	4€ / 19€
Fino Hidalgo	4€ / 19€
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€