









CUCHARA

- Calamarín**   12€
Calamarcito con cebolla al jerez y huevo frito.
- Canelones de ternera**   14€
Canelones de carrillera guisadas al vino tinto.
- Cangrejo azul con manitas**   18€
Cangrejo azul con manitas deshuesadas y botifarró.

FRITURAS

- Bravas**  4,5€ / 8€
Patató, alioli ligero y tap de cortí picante.
- Croquetas del Jardín**   1,8€ U.
Elaboradas con carne guisada de ternera, ave y cuatro especias.
- Croquetas de mejillón**     2€ U.
Receta tradicional de mejillón tigre.






COCAS

- Espinacas de Na Joana**   8,5€
Espinaca, acelga, perejil, puerro, *tap de cortí*, tomate, ajo y sardina ahumada.
- Cochinillo**   13€
Nuestro cochinillo con cebolla encurtida, lechuga y emulsión de alcaparra.
- Cebolla**   9,5€
Cebolla confitada con pimienta, *mozzarella* de vaca mallorquina y romero.



ENTREPANES

- Camaiot · Moflete del Mediterráneo**   7,5€
Finas láminas de *camaiot*, hinojo marino, lechuga y mahonesa picante.
- Llampuga · Brioche**    3,5€
Llampuga marinada con salsa de yogurt y alcaparra.
- Chivito · Hojaldre**    (Opción sin gluten, 15 min) ... 10,5€
Solomillo de ternera, panceta ahumada, jamón cocido, queso mahonés, lechuga, tomate y mahonesa de yema de huevo ahumada.
- Bratwurst · Brioche**   4,5€
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**    4,5€
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**  7,5€
Asados con anchoas, emulsión de mostaza y hierbabuena.
- Coliflor**  7€
Asada con salsa de chiles y cardamomo.
- Berenjena**   7,5€
Asada lentamente con salsa tahini de cacahuete, picada de tomillo, cilantro, tomate y limón.
- Puerro**  7,5€
Asados lentamente con vinagreta de tomate seco, comino, limón, piñón tostado y hierbas mediterráneas.









HUEVOS FRITOS DE GRANJA

- Huevos de la abuela**  8€
Huevos rotos con patatas fritas.
- Sobrassada**  9,5€
Huevos rotos con patatas fritas y *sobrassada* hecha en casa.

EN PAELLERA

- Lentejas con gambas**   16,5€
Lentejas con gamba y *fumet* de marisco.
- Garbanzos**  19€
Garbanzos con tripa de bacalao, espinacas y comino.
- Verduras de otoño** 10,5€
Espinacas, acelgas, col, judía, calabaza, patató y puerro con mejorana.


CLÁSICOS DEL JARDÍN

- Pulpo**  17,5€
Pulpo a la parrilla con patatas al ajo y mahonesa de olivas.
- Steak tartare**    10 / 19€
Solomillo de ternera cortado a cuchillo con la receta tradicional.
- Solomillo**   19€
Solomillo de ternera a la mostaza dulce (250gr).
- Cochinillo**  30 min. 21€
Porcella de porc negre asado (300gr).
- Jarrete**  30 min. 20€
Jarrete de cordero a baja temperatura (300gr).











GUARNICIONES

- Patatas fritas 3,5€
Lechuga con cebolla  3,5€
Patata rota con aceite de ajos 3,5€

PAN

- Centeno  1,5 € pp
Sin gluten (15 min) 1,5 € pp

POSTRES

- Flan de vainilla con chantilly de pino   5,5€
Tarta de tres quesos con confitura    6€
Tiramisú de ensaimada   6€
Mousse y otras texturas de chocolate    ... 6€
Fruta de temporada 6€

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



ESPUMOSOS

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€
Autolysse Blanc de Blancs	85€
Goidoz-Forget Premier Cru Rose	51€
Aubry Rosé	69€

BLANCOS

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€

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)	25€

TINTOS

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€

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€
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€