



## VERD

**Carxofa** 🥕 ..... 8,5€  
Amanida de bulb de fonoll, carxofa encurtida, formatge maonès curat, pinyons i pebre.

**Ruca** 🌿 ..... 10,5€  
Amanida de musclos en escabetx, amb ruca, enciams, rave encurtit.

## FREGITS

**Braves** 🍌 ..... 5€ / 8€  
Patató, alloli lleuger i tap de cortí picant.

**Croquetes del Jardín** 🍌 ..... 2€ U.  
Elaborades amb carn aguiada de vedella, au i quatre espècies.

**Croquetes de musclo** 🍌 ..... 2,2€ U.  
Recepta tradicional de musclo tigre.

**Croquetas de verduras** 🍌 ..... 2€ U.  
Elaborades amb espinac, bleda, porro i pebre vermell.

## COQUES

**Espinacs de Na Joana** 🐟 ..... 12€  
Espinacs i bledes, julivert, porro, tap de cortí, tomàtiga, all i sardina fumada.

**Porcella** 🍌 ..... 19,5€  
El nostre garri amb ceba adobada, enciam i emulsió de tàperes.

**Ceba** 🍌 ..... 9,5€  
Ceba confitada amb pebre, *mozzarella* de vaca mallorquina i romaní.

## ENTREPANS

**Xivito · Pasta fullada** 🍌 ..... 15€  
Filet de vedella, cansalada fumada, pernil cuit, formatge maonès, enciam, tomàquet i maionesa de rovell d'ou fumat.

**Bratwurst · Brioix** 🍌 ..... 6,5€  
Recepta original de fa més de 200 anys. *Bratwurst* de porc negre al vapor, xucrut de llombarda, alloli, salsa de ceba a l'herba Sant Joan.

**Salsitxa de Frankfurt · Brioix** 🍌 ..... 6,5€  
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

**Pastanaga** 🥕 ..... 10,5€  
Kale amb burrata, herbes i les nostres pastanagues.

**Cogoll** 🥕 ..... 9,5€  
Rostits amb emulsió de mostassa i menta.

**Carxofa** 🥕 ..... 8,5€  
Al vapor, acabada al kamado amb menta i cacauet.

**Porro** 🥕 ..... 12€  
Rostits lentament amb vinagreta de tomàquet sec comí, llimona i herbes mediterrànies.

🍌 Gluten

🐟 Peix

🌿 Sèsam

🥛 Lactis

🦀 Mol·luscs

🍌 Cacauets

🥚 Ous

🦀 Crustacis

🍌 Mostassa

🍌 Sulfits

🌿 Fruits secs

🌶️ Picant

## OUS FREGITS DE GRANJA

**Ous de la padrina** 🥚 ..... 10,5€  
Ous trencats amb patates fregides.

**Sobrasada** 🥚 ..... 12€  
Ous trencats amb patates fregides i sobrasada feta a casa.

**Verdures** 🥚 ..... 12€  
Botifarró saltejat amb verdures i ou ferrat.

## EN PAELLERA

**Cigrons** 🐟 ..... 19€  
Cigrons amb tripa de bacallà, espinacs i comí.

**“Mongeta de careta”** 🦀 ..... 22€  
Mongetes, sípia guisada i trossets de pop.

**Verdures de primavera** ..... 12€  
Carbassa, col i pastanaga al forn amb espinacs, bledes i tirabecs saltats amb ceba tendra.

## CLÀSSICS DEL JARDÍN

**Pop** 🍌 ..... 19,5€  
Pop mallorquí a la graella amb patates al all i maionesa d'olives.

**Caneló de vedella** 🍌 ..... 17€  
Canelons de galta guisada al vi negre.

**Steak tartare** 🍌 ..... 11 / 20€  
Filet de vedella tallat a ganivet amb la recepta tradicional.

**Filet** 🍌 ..... 25€  
Filet de vedella a la mostassa dolça (250gr).

**Porcella** 🍌 30 min. .... 28€  
*Porcella de porc negre rostida (300gr).*

**Jarret** 🍌 30 min. .... 28€  
Jarret de me a baixa temperatura (300gr).

## GUARNICIONS

**Patates fregides** ..... 4€

**Lletuga amb ceba** 🍌 ..... 3,5€

**Patata trencada amb oli d'all** ..... 4,5€

**Verdures saltades del dia** ..... 5,5€

## PA

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

## POSTRES

**Flam de vainilla amb chantilly de pi** 🍌 ..... 6,5€

**Tarta de tres formatges amb confitura** 🍌 ..... 6,5€

**Torrada de Santa Teresa de coca de patata** 🍌 ..... 6,5€

**Mousse i altres textures de xocolata** 🍌 ..... 6,5€

**Postres elaborades amb fruita de temporada** .. 6,5€

**Maduixes amb crema de farigola, llima i ametlla torrada** ..... 7€



## CÒCTELS

El nostre "Tintillo de verano" . . . . .	4,5€
Margarita a la roca . . . . .	10€
Negroni clàsic al jerez . . . . .	10€
Spritz amb espuma de cítrics . . . . .	10€

## ESCUMOSOS

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

Mirgin Gran Reserva Brut Nature . . . . .	5€ / 28€
Mirgin Rosé Brut Nature Gran Reserva . . . . .	28€
Recadero Terrers Brut Nature Gran Reserva . . . . .	45€
Ars Collecta Rosado (D.O. Cava) . . . . .	30€

### **CHAMPAGNE**

Gaidoz-Forget Brut Cuvée 'La Réserve' . . . . .	9€ / 52€
Goidoz-Forget Premier Cru Rose . . . . .	9€ / 51€
Le Brun Neuville Côte Brut . . . . .	59€
Le Brune Neuville Côte Rosé . . . . .	65€
Bollinger Cuvée Special . . . . .	95€

## BLANCS

### **MALLORCA**

Vinya Son Fangos Blanc Eco	
D.O. Pla i Llevant . . . . .	4,2€ / 25€
Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca) . . . . .	22€
Vins Oblidat Moll con pieles . . . . .	27€
Na Blanca Vinyes de Formentor (V.T. Mallorca) . . . . .	28€
Can Vidalet Blanc de Negre (V. T. Mallorca) . . . . .	23€
Mortitx Blanc Malvasía-Chardonnay . . . . .	26€
Nacra (V.T. Mallorca) . . . . .	39€
Premsal des Camí de Felanitx (V. T. Mallorca) . . . . .	39€
Oliver Moragues Giró (V. T. Mallorca) . . . . .	28€
Fermentado en barrica Eco	

### **NACIONAL / INTERNACIONAL**

Heavenly I.G.P Gascone (Francia) . . . . .	4,2€ / 21€
La Charla Verdejo (D.O. Rueda) . . . . .	22€
Vinicio (D.O. Bierzo) . . . . .	24€
Terras Gaudas Albariño (D.O. Rias Baixas) . . . . .	24€
Komokabras Amarillo . . . . .	31€
Marie I.G.P OC (Francia) . . . . .	25€
El Cholo (D.O. Ribeiro) . . . . .	35€
Casanova Treixadura (D.O. Ribeiro) . . . . .	20€
Louro (D.O. Valdeorras) . . . . .	34€
Fraga do lecer (D.O. Monterrei) . . . . .	4,5€ / 22€
G22 Gorka Yzaguirre (Txacolina) . . . . .	30€
Casa de Luz (D.O. Rueda) . . . . .	4€ / 20€
Belondrade Quinta Apolonia (V.T. Castilla León) . . . . .	34€
La Candeleria (D.O.Ca. Rioja) . . . . .	32€
A pèl Ancestral (D.O. Penedès) . . . . .	33€
Forlong Blanco Eco . . . . .	25€

## ROSATS

Armero i Adrover Rosat (D.O. Pla i Llevant) . . . . .	19€
Diane (A.O.C. Cabardès) . . . . .	4€ / 21€
Roselito (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	25€

## NEGRES

### **MALLORCA**

Can Verdura Negre . . . . .	27€
Can Xanet (V.T. Mallorca) . . . . .	32€
Gallinas y Focas by Amadip & Celler 4kilos (V.T. Mallorca) . . . . .	37€
8 Vents (V.T. Mallorca) . . . . .	39€
Trispol (D.O. Pla i Llevant) . . . . .	5'5 / 32€
Costers de Tramuntana (V.T. Serra de Tramuntana-Costa Nord) . . . . .	34€
Indiot de 4 kilos (V.T. Mallorca) . . . . .	52€

### **NACIONAL / INTERNACIONAL**

Les Mougeottes I.G.P OC Pinot Noir (Francia) . . . . .	4,2€ / 21€
Viña Pomal Selección 500 ( D.O.Ca. Rioja) . . . . .	4,5€ / 24€
Goyo García Viadero Joven de viñas viejas (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	31€
Románico (D.O. Toro) . . . . .	33€
El Aprendiz (V.T. Castilla y León) . . . . .	4,2 € / 21€
Cesar Príncipe (D.O. Cigales) . . . . .	34€
Terrible Roble (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	4,2 € / 22€
Corimbo (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	39€
Salagón Crianza (D.O.Ca. Rioja) . . . . .	4,5€ / 23€
Andén de la estación By Muga (D.O.Ca. Rioja) . . . . .	28€
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) . . . . .	150€
Chivite Legardeta (D.O. Navarra) . . . . .	27€
A pèl Negre (D.O. Penedès) . . . . .	29€
Martinet Bru (D.O.Q. Priorat) . . . . .	42€

## DOLÇOS

Rover (V.T. Mallorca) . . . . .	6€ / 30€
El Seque By Aartadi (D.O. Alicante) . . . . .	6€ / 30€
P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez) . . . . .	6€ / 35€
Amoroso El Maestro Sierra . . . . .	6€ / 35€

## JEREZ

Manzanilla La Callejuela Fina . . . . .	4€ / 21€
Fino Hidalgo . . . . .	4€ / 21€
Fino La Panesa . . . . .	7€ / 45€
Amontillado Fernando de Castilla Antique . . . . .	7€ / 45€
Marqués de Rodil Palo Cortado . . . . .	15€ / 68€
Oloroso 15 años El Maestro Sierra . . . . .	6€ / 35€