






VERDE

Alcachofa   8,5€
Ensalada de bulbo de hinojo, alcachofa encurtida, queso mahonés curado, piñones y pimienta.

Rúcula   10,5€
Ensalada de mejillones en escabeche, con rúcula, lechuga y rábano encurtido.

FRITURAS

Bravas   5,5€ / 8€
Patató, alioli ligero y tap de cortí picante.

Croquetas del Jardín    2€ U.
Elaboradas con carne guisada de ternera, ave y cuatro especias.

Croquetas de mejillón     2,2€ U.
Receta tradicional de mejillón tigre.

Croquetas de verduras   2€ U.
Elaboradas con espinaca, acelga, puerro y pimentón.




COCAS



Espinacas de Na Joana   12€
Espinaca, acelga, perejil, puerro, *tap de cortí*, tomate, ajo y sardina ahumada.


Cochinillo   19,5€
Nuestro cochinillo con cebolla encurtida, lechuga y emulsión de alcaparra.

Cebolla   9,5€
Cebolla confitada con pimienta, *mozzarella* de vaca mallorquina y romero.

ENTREPANES

Chivito · Hojaldre    (Opción sin gluten, 15 min) 15€
Solomillo de ternera, panceta ahumada, jamón cocido, queso mahonés, lechuga, tomate y mahonesa de yema de huevo ahumada.

Bratwurst · Brioche   6,5€
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    6,5€
Receta original de hace más de 200 años. Salchicha de cerdo negro a la parrilla con kétchup casero, mostaza, cebolleta frita e hinojo marino.

VERDURAS AL KAMADO

Zanahoria  10,5€
Kale con burrata, hierbas y nuestras zanahorias.


Cogollo   9,5€
Asados con anchoas, emulsión de mostaza y hierbabuena.


Alcachofa   8,5€
Al vapor, terminada al kamado con hierbabuena y cacahuete.


Puerro  12€
Asados lentamente con vinagreta de tomate seco, comino, limón, piñón tostado y hierbas mediterráneas.

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


HUEVOS FRITOS DE GRANJA

Huevos de la abuela  10,5€
Huevos rotos con patatas fritas.

Sobrassada  12€
Huevos rotos con patatas fritas y *sobrassada* hecha en casa.

Verduras  12€
Butifarró salteado con verduras y huevo frito.


EN PAELLERA

Garbanzos  19€
Garbanzos con tripa de bacalao, espinacas y comino.


“Mongeta de careta”   22€
Alubia, sepia guisada y trocitos de pulpo.

Verduras de primavera 12€
Alcachofa, zanahorias, puerro, col al horno con espinacas, acelgas, tirabeques y calabacín salteado con cebolleta.

CLÁSICOS DEL JARDÍN

Pulpo   19,5€
Pulpo a la parrilla con patatas al ajo y mahonesa de olivas.

Canelón de ternera    17€
Canelónes de carrillera guisada al vino tinto.

Steak tartare    11 / 20€
Solomillo de ternera cortado a cuchillo con la receta tradicional.

Solomillo   25€
Solomillo de ternera a la mostaza dulce (250gr).

Cochinillo  30 min. 28€
Porcella de porc negre asado (300gr).

Jarrete  30 min. 28€
Jarrete de cordero a baja temperatura (350gr).

GUARNICIONES

Patatas fritas 4€

Lechuga con cebolla  3,5€

Patata rota con aceite de ajos 4,5€

Verduras salteadas del día 5,5€

PAN

Centeno  1,5 € pp

Sin gluten (15 min) 1,5 € pp

POSTRES

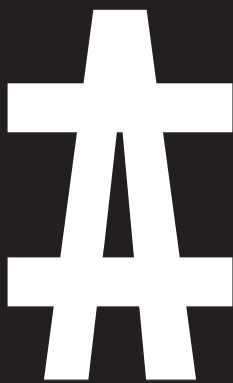
Flan de vainilla con chantilly de pino   6,5€

Tarta de tres quesos con confitura    6,5€

Torrija de coca de patata   6,5€

Mousse y otras texturas de chocolate    6,5€

Fresas con crema al tomillo, 7€
lima y almendra tostada   



CÓCTELES

Nuestro "Tintillo de verano"	4,5€
Margarita en la roca	10€
Negroni clásico al jerez	10€
Spritz con espuma de cítricos	10€

ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Mirgin Gran Reserva Brut Nature	5€ / 28€
Mirgin Rosé Brut Nature Gran Reseva	28€
Recadero Terrers Brut Nature Gran Reerva	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€

BLANCOS

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€
Premals 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 Candelera (D.O.Ca. Rioja)	32€
A pèl Ancestral (D.O. Penedès)	33€
Forlong Blanco Eco	25€

ROSADOS

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

TINTOS

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€
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€

DULCES

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€