

TOMÀTIGUES

Trepó 🌿🍷 21€
Pop del nord de l'illa cuit amb tomàtiga de Valldemossa, pebrot blanc, ceba tendra i galeta d'oli.

Pa amb oli de cullera 🌿🍷 7€
Emulsió de tomàtiga de ramallet, pa de sopes, formatges de Menorca, fonoll marí i olives.

Amanida pagesa 🐟🍷 16€
Tomàtiga de la rosa, patató, peix sec de Formentera, ou dur, pebrots rostits, raïm de pastor i pebrot d'envinagar.

FREGITS

Braves 🍷🍷 5,5€ / 8€
Patató, allioli lleuger i tap de cortí picant.

Lluç 🐟🍷 12€
Lluç fregit amb maionesa i confitats.

Croquetes del Jardín 🌿🍷 2,5€ U.
Elaborades amb carn aguiada de vedella, au i quatre espècies.

Croquetes de musclo 🌿🍷🍷🐟 2,2€ U.
Recepta tradicional de musclo tigre.

Croquetes de verdures 🌿🍷 2€ U.
Elaborades amb espinac, bleda, porro i pebre vermell.

COQUES

Tomàtiga 🌿 9,5€
Tomàtiga fresca i en conserva de casa amb farigola de llimoner, all i ruca de l'hort.

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

Porcella 🌿🍷 20€
El nostre garrí amb ceba adobada, enciam i emulsió de tàperes.

Ceba 🌿🍷 10€
Ceba confitada amb pebre, *mozzarella* de vaca mallorquina i romaní.

ENTREPANS

Xivito · Pasta fullada 🌿🍷🍷 (Opció sense gluten, 15 min) ... 15€
Filet de vedella, cansalada fumada, pernil cuit, formatge maonès, enciam, tomàquet i maionesa de rovell d'ou fumat.

Bratwurst · Brioix 🌿🍷 7,5€
Recepta original de fa més de 200 anys. *Bratwurst* de porc negre al vapor, xucret de llombarda, allioli, salsa de ceba a l'herba Sant Joan.

Salsitxa de Frankfurt · Brioix 🌿🍷🍷 7,5€
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

Albergínia 🍷 9€
Rostida lentament amb salsa tahini de cacauet, picada de farigola, ruca, coriandre, tomàtiga i llimona.

Cogoll 🐟🍷 9,5€
Rostits amb emulsió de mostassa i menta.

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.

EN PAELLERA

Llenties amb escamarlans 🍷🍷 22€
Llenties amb escamarlà i fumet de marisc.

"Mongeta de careta" 🍷🐟 18€
Mongetes, sípia guisada i trossets de pop.

Tumbet 🌿🍷 14€
Ous i patates fregides, salsa de tomàtiga, pebrots i albergínies fregides.

Fideuà de calamar 🍷🍷 18€
De fideu fi amb fons de calamar i all i oli de julivert.

CLÀSSICS DEL JARDÍN

Calamar de potera 🍷🐟 17€
Calamar a la planxa amb all i oli de julivert.

Caneló de vedella 🍷🍷 21€
Canelons de galta guisada al vi negre.

Steak tartare 🌿🍷🍷 12 / 22€
Filet de vedella tallat a ganivet amb la recepta tradicional.

Filet 🍷🍷 30€
Filet de vedella a la mostassa dolça (250gr).

Porcella 🍷 30 min. 30€
Porcella de porc negre rostida (300gr).

Jarret 🍷 30 min. 2 Persones 38€
Jarret de me a baixa temperatura (300gr).

GUARNICIONS

Patates fregides 4€

Lletuga amb ceba 🍷 3,5€

Patata trencada amb oli d'all 5,5€

Verdures saltades del dia 5,5€

PA

Sègol 🌿 1,5€ pp

Sense gluten (15min) 1,5€ pp

POSTRES

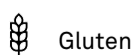
Flam de vainilla amb chantilly de pi 🍷 7,5€

Tarta de tres formatges amb confitura 🍷🍷🍷 .. 7,5€

Torrada de Santa Teresa de coca de patata 🍷🍷 7,5€

Mousse i altres textures de xocolata 🍷🍷🍷 .. 7,5€

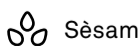
Postres elaborades amb fruita de temporada ... 7€



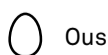
Gluten



Peix



Sèsam



Ous



Crustacis



Mostassa



Lactis



Mol·luscs



Cacauets



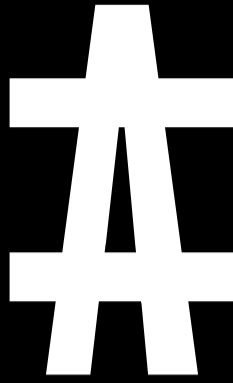
Sulfits



Fruits secs



Picant



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€
Dalt Turó Acopinyat (V.T. Mallorca)	5,2€ / 26€
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)	5€ / 24€
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€

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

Son Tinto	5€ / 25€
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)	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€
Viña Satre Magnum (D.O. Ribera del Duero)	75€

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€