





## TOMATES

**Trempó**   ..... 21€

Pulpo cocido del norte de la isla con tomate de Valldemossa, pimiento blanco, cebolleta y galleta de aceite.

**Pà amb oli de cuchara**   ..... 7€

Emulsión de tomate de ramallet, pà de sopes, quesos de Menorca, hinojo marino y olivas.

**Ensalada payesa**   ..... 16€

Tomate rosa, patató peix sec de Formentera, huevo duro, pimientos asados, raïm de pastor y pimiento de avinagarar.




## FRITURAS

**Bravas**   ..... 5,5€ / 8€

Patató, alioli ligero y tap de cortí picante.

**Merluza**    ..... 12€

Merluza frita con mahonesa y encurtidos.

**Croquetas del Jardín**    ..... 2,5€ 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

**Tomate**  ..... 9,5€

Tomate fresco y en conserva de casa con tomillo limonero, ajo y rúcula del huerto.

**Espinacas de Na Joana**   ..... 12€

Espinaca, acelga, perejil, puerro, tap de cortí, tomate, ajo y sardina ahumada.

**Cochinillo**   ..... 20€

Nuestro cochinillo con cebolla encurtida, lechuga y emulsión de alcaparra.

**Cebolla**   ..... 10€

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**   ..... 7,5€

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**    ..... 7,5€

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

**Berenjena**   ..... 9€

Asada lentamente con salsa tahini de cacahuete, picada de tomillo, rúcula, cilantro, tomate y limón.

**Cogollo**   ..... 9,5€

Asados con anchoas, emulsión de mostaza y hierbabuena.

## 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.

## EN PAELLERA

**Lentejas con cigalas**   ..... 22€




Lentejas con cigala y fumet de marisco.

**“Mongeta de careta”**   ..... 18€

Alubia, sepia guisada y trocitos de pulpo.

**Tumbet**   ..... 14€

Huevos y patatas fritas, salsa de tomate, pimientos y berenjenas fritas.

**Fideuá de calamar**    ..... 18€

De fideo fino con fondo de calamar y all i oli de perejil.

## CLÁSICOS DEL JARDÍN

**Calamar de potera**   ..... 17€

Calamar a plancha con alioli de perejil.

**Canelón de ternera**    ..... 21€

Canelónes de carrillera guisada al vino tinto.

**Steak tartare**    ..... 12 / 22€


Solomillo de ternera cortado a cuchillo con la receta tradicional.

**Solomillo**   ..... 30€

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

**Cochinillo**  30 min. .... 30€

Porcella de porc negre asado (300gr).

**Jarrete**  30 min. 2 Personas ..... 38€

Jarrete de cordero a baja temperatura (450gr).

## GUARNICIONES

**Patatas fritas** ..... 4€

**Lechuga con cebolla**  ..... 3,5€

**Patata rota con aceite de ajos** ..... 5,5€

**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 vainilla**   .... 7,5€

**Tarta de tres quesos con confitura**     .... 7,5€


**Torrija de coca de patata**   ..... 7,5€


**Mousse y otras texturas de chocolate**    .. 7,5€


**Fruta de temporada** ..... 7€


 Gluten


 Pescado


 Sésamo


 Huevo


 Crustáceos


 Mostaza

 Lácteos

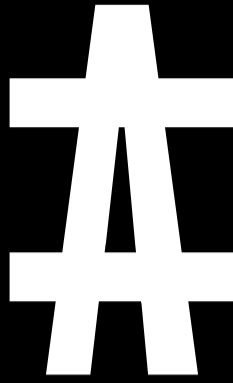
 Moluscos

 Cacahuetes

 Sulfitos

 Frutos secos

 Picante



## 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 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€

## BLANCOS

### **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€

## 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**

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€

## 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€