

CUERA

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

Arròs de fora vila **18€**
 Arròs de fora vila. Arròs bombeta amb verdures de tardor i llegums.

Caragols amb potons 🍷🍷🍷 **19 €**
 Caragols al fonoll amb potons i botifarró.

FREGITS

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

Carxofes 🍷🍷🍷 **9€**
 Carxofes fregides amb pols de llorer.

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

Pebres 🍷🍷🍷 **10,5€**
 Pebres rostits al foc, all i llampuga marinada.

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, pernill cuït, formatge maonès, enciam, tomàquet i maionesa de rovell d’ou fumat.

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







Salsitxa de Frankfurt · Brioux 🍷🍷🍷🍷 **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

Coliflor 🍷🍷🍷 **9€**
 Rostida amb salsa de xiles i cardamom.

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.

	Gluten		Peix		Sèsam
	Lactis		Mol·luscs		Cacauets

OUS FREGITS DE GRANJA

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

Sobrasada 🍷🍷 **12€**
 Ous trencats amb patates fregides i sobrassada feta a casa.

EN PAELLERA

Llenties amb gamba vermella 🍷🍷 **26€**
 Llenties amb gamba vermella i fumet de marisc.

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

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 🍷🍷 **26€**

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

Porcella 🍷 **30 min.** **35€**

Porcella de porc negre rostida (300gr).

Jarret 🍷 **30 min.** **27€**

Jarret de me a baixa temperatura (220gr).

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€**

Postre elaborat amb fruita de temporada..... **7€**

CÒCTELS

Nuestro “Tintillo de verano” 4,5€

Margarita en la roca 10€

Negroni clásico al jerez 10€

Spritz con espuma de cítricos 10€

ESCUMOSOS

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€

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€

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€

Son Vich Viognier (V.T. Mallorca) 28€

Premsal des Camí de Felanitx (V. T. Mallorca) 39€

Fermentado en barrica Eco

NACIONAL / INTERNACIONAL

Heavenly I.G.P Gascone (Francia) 4,2€ / 21€

La Charla Verdejo (D.O. Rueda) 22€

Brezo Blanco (D.O. Bierzo) 24€

Terras Gaudas Albariño (D.O. Rias Baixas) .. 5€ / 24€

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€

3030 ROSAT (V.T. Mallorca)..... 4,3€ / 20€

ROSATS

Diane (A.O.C. Cabardès) 4€ / 21€

Roselito (D.O. Ribera del Duero) 25€

NEGRES

MALLORCA

Son Tinto 5€ / 25€

Can Verdura Negra 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€

Cillar Tempranillo (D.O. Ribera del Duero) ... 5€ / 25€

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

Vimblanc Dolç (D.O. Pla i Llevant) 7,5€ / 36€

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€