CUCHARA

Pà amb oli de cuchara ..... 7€
Emulsión de tomate de *ramallet, pà de sopes,* quesos de Menorca, hinojo marino y olivas.

Arroz «fora vila» ..... 18€
Arroz bombeta con verduras de otoño y legumbres.

Caracoles con manitas ..... 19€
Caracoles con manitas y butifarra

FRITURAS

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

Alcachofas ..... 9€
Alcachofas fritas con polvo de laurel.

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

Pimientos ..... 10,5€
Pimientos asados al fuego, ajo y llampuga marinada.

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

Colifor ..... 9€
Asada con salsa de chiles y cardamomo.

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 gamba roja ..... 26€
Lentejas con gamba roja y fumet de marisco.

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

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 ..... 26€
Solomillo de ternera a la mostaza dulce (250gr).

Cochinillo 30 min. ..... 35€
Porcella de porc negre asado (300gr).

Jarrete 30 min. ..... 27€
Jarrete de cordero a baja temperatura (220gr).

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€

Postre elaborado con 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 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€

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€
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 pêl Ancestral (D.O. Penedès) ..... 33€
3030 ROSAT (V.T. Mallorca) ..... 4,3€ / 20€

ROSADOS

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€
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€

DULCES

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€