CUERA

Crema de carabassa ..... 7,5 €
Carabassa al forn amb herbes i *cream fresh.*

Canelons de verdures ..... 10,5€
Canelons amb verdures de temporada i salsa d'espinacs.

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

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

Coca de trempó d'hivern ..... 12€
El nostre garrí amb ceba adobada, enciam i emulsió de tàperes.

Ceba ..... 10,5€
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, xucrut 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

Coliflor ..... 12€
Rostida amb salsa de xiles i cardamom.

Cogoll ..... 10,5€
Rostits amb emulsió de mostassa i menta.

Pastanaga ..... 10,5€
Kale amb burrata, herbes i les nostres pastanagues variades.

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

Verdures d'hivern ..... 12€
Carbassa, col i pastanaga al forn amb espinacs, bleda i carxofa amb ceba tendra i patató.

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 ..... 20€
De fideu fi amb fons de calamar i all i oli de julivert.

PEIX

Pop amb ceba ..... 14€
Pop guisat amb patates fregides i ou ferrat.

Corbina a la planxa ..... 17,5€
Corbina amb tomàquets al forn, llima i gingebre.

Calamar de potera ..... 23€
Calamar a la planxa amb all i oli de julivert.

CARNS

Panxeta a baixa temperatura ..... 18€
Panxenta al forn, la seva salsa i enciams.

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

Filet ..... 26€
Filet de vedella a la mostassa dolça (250gr).

Garró de porc 30 min - 2 pers. ..... 25€
Garró rostit en la seva salsa.

GUARNICIONS

Patates fregides ..... 4€
Lletuga amb ceba ..... 3,5€
Patata trencada amb oli d'alls ..... 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 ..... 7€

Gluten · Peix · Sèsam · Ous · Crustacis · Mostassa
Lactis · Mol·luscs · Cacauets · Sulfits · Fruits secs · Picant

CÒCTELS

Nuestro "Tintillo de verano" ..... 4,5€
MARGARITA en la roca ..... 10€
NEGRONI clásico al jerez ..... 10€
SPRITZ con espuma de cítricos ..... 10€
BLOODY MARY de la Maca ..... 12€

ESPUMOSOS

D.O. CAVA

MIRGIN Gran Reserva Brut Nature ..... 6€ / 28€
MIRGIN Rosé Brut Nature Gran Reseva .... 6€ / 28€
LLOPART Brut Integral (Corpinnat) ..... 38€
ARS COLLECTA Rosado ..... 30€
DUPONT Sidra biológica (Normandía, Francia) 6€ / 28€

CHAMPAGNE

GAIDOZ-FORGET Brut Cuvée 'La Réserve' .. 10€ / 54€
FORGET Premier Cru Rose ..... 10€ / 53€
LE BRUN NEUVILLE Côte Brut ..... 59€
BOLLINGER Cuvée Special ..... 95€

BLANCS

MALLORCA

CAP GIRÓ (D.O. Pla i Llevant) ..... 33€
SANTA CATARINA Giró (V.T. Mallorca) ..... 6,2€ / 33€
DALT TURÓ ACOPINYAT (V.T. Mallorca) ..... 5,3€ / 26€
CAN VIDALET Blanc de Negres (V. T. Mallorca) .. 24€
MORTITX Blanc Malvasía-Chardonnay ..... 26€
SON VICH Viognier (V.T. Mallorca) ..... 28€

NACIONAL / INTERNACIONAL

TERRAS GAUDAS Albariño (D.O. Rias Baixas) . 5€ / 29€
DE LA MAR EL MERO (D.O. Rías Baixas) ..... 35€
EL CHOLO (D.O. Ribeiro) ..... 35€
CASANOVA TREIXADURA (D.O. Ribeiro) ..... 22€
O LUAR DO SIL Sobre lías (D.O Valdeorras) ..... 36€
BREZO Blanco (D.O. Bierzo) ..... 24€
G22 GORKA IZAGUIRRE (D.O. Bizkaiko Txakolina). 30€
LA CHARLA Verdejo (D.O. Rueda) ..... 26€
CASA DE LUZ Verdejo (D.O. Rueda) ..... 4€ / 20€
BELONDRADE QUINTA APOLONIA (V.T. Castilla y León) 35€
LA CANDELERA (D.O.Ca. Rioja) ..... 33€
A PÈL ANCESTRAL Xarel'lo (D.O. Penedés) ..... 33€
El EQUILIBRISTA Blanco (D.O. Catalunya) ..... 38€
HEAVENLY (I.G.P Gascone, Francia) ..... 4,5€ / 24€

ROSATS

RIBAS Rosat (V.T. Mallorca) ..... 4,5€ / 24€
DIANE (A.O.C. Cabardès) ..... 4,5€ / 21€
ROSELITO (D.O. Ribera del Duero) ..... 5€ / 25€

NEGRES

MALLORCA

CAN VERDURA Negre ..... 27€
TRISPOL (D.O Pla i Llevant) ..... 6'5€ / 32€
ARMERO I ADROVER
Selecció familia (D.O. Pla i Llevant) ..... 57€
COSTERS DE TRAMUNTANA
(V.T. Serra de Tramuntana-Costa Nord) ..... 34€
INDIOT DE 4 KILOS (V.T. Mallorca) ..... 52€
SOM Negre (V.T. Mallorca) ..... 5€ / 28€
CAN XANET (V.T. Mallorca) ..... 32€
GALLINAS Y FOCAS
by Amadip y Celler 4 kilos (V.T. Mallorca) ..... 37€
8 VENTS (V.T Mallorca) ..... 39€
INDIOT DE 4 KILOS (V.T. Mallorca) ..... 52€

NACIONAL / INTERNACIONAL

MÁQUINA Y TABLA Laderas de Leonila (D.O.Bierzo) 33€
ROMÁNICO (D.O. Toro). ..... 33€
APONTE Reserva (D.O.Toro) ..... 65€
CÉSAR PRINCIPE (D.O. Cigales) ..... 34€
CORIMBO (D.O. Ribera del Duero) ..... 39€
GOYO GARCÍA VIADERO
JOVEN DE VIÑAS VIEJAS (D.O. Ribera del Duero) . 31€
EL PRIMER BESO (D.O. Ribera del Duero) ..... 23€
VIÑA POMAL Selección 500 (D.O.Ca. Rioja) . 4,5€ / 26€
GÓMEZ CRUZADO Crianza (D.O.Ca. Rioja) . . 4,5€ / 24€
EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN by Muga (D.O.Ca. Rioja). 28€
RODA RESERVA Tempranillo, (D.O.Ca. Rioja) ..... 48€
AMANCIO (D.O.Ca. Rioja) ..... 150€
Chivite LEGARDETA (D.O. Navarra) ..... 27€
A PÈL NEGRE (D.O. Penedés). ..... 29€
MARTINET BRU (D.O.Q. Priorat). ..... 42€
CLÍO (D.O. Jumilla). ..... 66€
LES MOUGEOTTES (I.G.P. Oc Francia). ..... 4,5€ / 21€

DOLÇOS

MIQUEL GELABERT Dolç de Sa Vall
(D.O. Pla i Llevant) ..... 6,3€ / 31€
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€
TOKAJI Oremus 5 Puttonyos ..... 20€ /100€

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€

MAGNUM

CORIMBO (D.O. Ribera del Duero) ..... 85€
GÓMEZ CRUZADO Crianza (D.O.Ca. Rioja) ..... 48€