

CUCHARA

Crema de calabaza **7,5€**

Calabaza al horno con hierbas y *cream fresh*.

Canelones de verduras **10,5€**

Canelones de verduras de temporada con salsa de espinacas.

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

Espinacas de Na Joana **12€**

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

Coca de «trepó» de invierno **12€**

Verduras de *trepó* al fuego con col aliñada.

Cebolla **10,5€**

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 · Brioché **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 · Brioché **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

Coliflor **12€**

Asada con salsa de chiles y cardamomo.

Cogollo **10,5€**

Asados con anchoas, emulsión de mostaza y hierbabuena.

Zanahorias **10,5€**

Kale con burrata, hierbas y nuestras variedades de zanahorias.

 Gluten	 Pescado	 Sésamo	 Huevo	 Crustáceos	 Mostaza
 Lácteos	 Moluscos	 Cacahuetes	 Sulfitos	 Frutos secos	 Picante

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

Verduras de invierno **12€**

Calabaza, col y zanahoria al horno con espinaca, acelga, alcachofa salteada con cebolleta y *patató*.

Garbanzos **19€**

Garbanzos con tripa de bacalao, espinacas y comino.

Fideuá de calamar **20€**

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

Lentejas con gamba roja **26€**

Lentejas con gamba roja y fumet de marisco.

PESCADOS

Pulpo encebollado **14€**

Pulpo guisado, patatas fritas y huevo frito.

Corvina a la plancha **17,5€**

Corvina con tomates al horno, lima y jengibre.

Calamar de potera **23€**

Calamar a plancha con alioli de perejil.

CARNES

Tocineta a baja temperatura **18€**

Tocineta al horno, salsa especiada y lechugas.

Steak tartare **12 / 22€**

Solomillo de ternera cortado a cuchillo con la receta tradicional.

Solomillo **26€**

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

Codillo de cerdo **30 min - 2 personas** **25€**

Codillo asado y su jugo.

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 **7€**

CÓCTELES

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 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€

BLANCOS

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€

EI EQUILIBRISTA Blanco (D.O. Catalunya) 38€

HEAVENLY (I.G.P Gascone, Francia) 4,5€ / 24€

ROSADOS

RIBAS Rosat (V.T. Mallorca) 4,5€ / 24€

DIANE (A.O.C. Cabardès) 4,5€ / 21€

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

TINTOS

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€

DULCES

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€