



# CARTA RESTAURANTE

---

# ENTRANTES

---

RACION DE CROQUETAS DE LA CASA 4U 6€

Crujientes y cremosas, consultar sabores  

"BRAVAS" ALMUDAINA 8 €  

Gajos de boniato asado, salsa brava, alioli de ajonegro y cacahuets tostados

CALAMAR A LA ANDALUZA 12 €  

Con alioli de cítricos

ENSALADA DE CALABAZA ESPECIADA 10€   

Con espinacas, queso fresco y nueces

PLATO DE JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO D.O. GIJUELO 16 €

Acompañado de Pa amb oli con tomate

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL 13 €  

Con queso mahonés trufado y cremoso de maíz confitado

NUESTROS HUEVOS ROTOS 14 € 

Con foie y trufa.. irresistibles

SALTEADO DE SEPIA 13 €  

Con sobrasada mallorquina, piñones tostados y chalotas confitadas

ALCACHOFAS EN TEXTURAS 12 €  

Con espuma de queso

# PRINCIPALES

## SOLOMILLO DE TERNERA 25 €

Con patata confitada y salteado de setas

## CHULETITAS DE CORDELO LECHAL 21 €

Fritas con ajos, acompañadas de nuestro tumbét

## HAMBURGUESA DE CHULETÓN DE TERNERA 15 €

Con queso, trufa y cebolla morada encurtida, acompañada de patata frita

## PLUMA DE CERDO IBÉRICO 16.5 €

Con verduras de temporada y patata confitada

## POLLO CON NUESTRO CURRY 15€

Acompañado de cuscus, salsa de yogurt, orejones y almendra laminada

## PAPPARDELLE ALLA AMATRICIANA 15 €

Salsa de tomate natural, papada de cerdo ibérico, tomate seco y albahaca

## HAMBURGUESA VEGANA 14 €

Con berros y tomate, acompañada de patata frita

## PATA DE PULPO 23 €

Con cremoso de boniato y salsa de sobrasada mallorquina

## CORVINA THAI 19 €

Con menestra de verdura y salsa ligera de leche de coco

## BACALAO A LA MALLORQUINA 18 €

Con espinaca, acelga, tomate confitado

## ARROZ MELOSO DE SEPIA Y GAMBAS 22€

(P.V.P POR PERSONA, MÍNIMO 2 PAX)

Con fumet casero de pescado de roca

## ARROZ MELOSO DE VERDURAS (V) 15€

(P.V.P POR PERSONA, MÍNIMO 2 PAX)

A la mallorquina, con acelgas, col, repollo y nuestra mezcla de 4 especias



# POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE 7.5€    

Con fresas y helado artesanal

TARTA CREMOSA DE QUESO DE OVEJA 7€ 

Acompañada de membrillo y naranja

TATIN DE FRUTA DE TEMPORADA 7 €  

Con helado artesanal, consultar sabor

BIZCOCHO TIBIO DE COCO 7 €  

Con natilla de triple seco y vainilla

GATÓ DE ALMENDRA 7 €  

con helado de almendra cruda

HELADO ARTESANO CAÍN MIQUEL 2 BOLAS 5 €

Consultar sabores

Servicio de pan y alioli 1.25€ por persona



Apio (d)



Pescado (z)



Huevo (c)



Leche (v)



Frutos Secos (j)



Cacahuets (a)



Soja (f)



gluten (x)



Altramuces (h)



Molusco (g)



Mostaza (b)



Sesamo (l)



Crustáceos (k)



SO2  
Sulfitos (s)