

## ENTRANTES / STARTERS

<b>Pan, aceitunas y alioli</b> Bread, olives and aioli	5'5€
<b>Sopa de tomate (Invierno) – Gazpacho (Verano)</b> Hot tomato soup (Winter) - Cold tomato soup (Summer)	10'2€
<b>Carpaccio de ternera y chutney de hinojo y crema de rabanito</b> Beef carpaccio and fennel chutney with radish cream	17€
<b>Croquetas de pollo y bouquet de lechuga</b> Chicken croquettes and lettuce bouquet	13'8€
<b>Croquetas de langostino y bouquet de lechuga</b> Prawn croquettes and lettuce bouquet	14'8€
<b>Ceviche de lubina con mango, aguacate y cítricos</b> Sea bass ceviche with mango, avocado and citrus	18€
<b>Ensalada con queso de cabra y reducción de albaricoque y guindilla</b> Goat cheese salad with apricot and chilli reduction	14'9€
<b>Ensalada caprese y aceite de albahaca</b> Caprese salad and basil oil	14€

## PEQUEÑA ITALIA / LITTLE ITALY

<b>Lasaña boloñesa</b> Lasagne bolognese	14'4€
<b>Espaguetti carbonara</b> Spaghetti carbonara	13'8€
<b>Rigatoni al ragu</b> Rigatoni al ragu	12'5€

## ARROCES / RICES

<b>Paella mixta</b> Seafood and meat paella	18'2€
<b>Paella de verduras</b> Vegetable paella	15'5€



VEGETARIANO / VEGETARIAN

**Lasaña de verduras** 13€  
Vegetables lasagna

**Pasta salteada con vegetales** 11'5€  
Stir-fried pasta with vegetables

CARNES / MEAT

**Entrecot de lomo alto con medallón de patata y pebre picante** 23'9€  
Sirloin steak with potato medallion and spicy pebre

**Solomillo con salsa a la pimienta** 24'9€  
Sirloin with pepper sauce

**Chuletón (500g) a la plancha con patata al horno y pimiento** 27'4€  
Grilled beef steak with baked potato and peppers

**Pierna de cordero rellena de sobrasada con tumbet** 18'8€  
Leg of lamb stuffed with sobrasada with tumbet

**Carrillada de cerdo y patata trufada** 22'9€  
Pork cheeks and truffled sweet potato

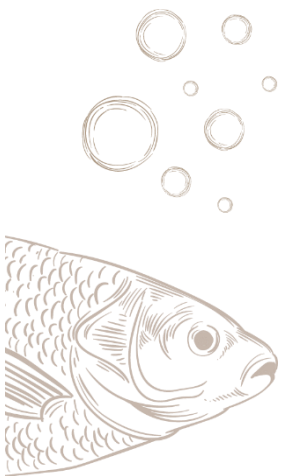
**Hamburguesa de angus con bacon y queso de cabra** 17'5€  
Angus burger with bacon and goat cheese

**Hamburguesa angus con queso mozzarella, jamón york y tomate dulce** 17'5€  
Angus burger with mozzarella cheese, ham and sweet tomato

**Pechuga de pollo a la plancha con salteado de verduras y patata** 16'5€  
Grilled chicken breast with sautéed vegetables and potatoes

**Crujiente de pollo y patatas** 13'9€  
Crispy chicken and potatoes

**Wok de pollo y pasta** 14'8€  
Chicken and pasta wok



PESCADOS / FISH

<b>Salmón con risotto verde y salsa al curry</b> Salmon with green risotto and curry sauce	24'9€
<b>Dorada a la mantequilla con salteado de verduras y romero</b> Butter bream with sauteed vegetables and rosemary	22'8€
<b>Bacalao al horno con puré de boniato y cebolla confitada</b> Baked cod with mashed sweet potato and confit onion	22'6€
<b>Bacalao al horno con alioli y verdura salteada</b> Baked cod with alioli and sauteed vegetables	22'6€
<b>Wok de langostinos y pasta</b> Prawn and pasta wok	15'9€

POSTRES / DESSERTS

<b>Tarta de almendra "gato"</b> Almond cake	5'5€
<b>Brownie con helado de vainilla</b> Brownie with vainilla ice cream	6€
<b>Tarta de queso</b> Cheese cake	5'5€
<b>Tarta de zanahoria</b> Carrot cake	5'5€
<b>Helados, (vainilla, chocolate)</b> Ice cream, (vanilla, chocolate)	3€



HORARIO DE COCINA / KITCHEN SCHEDULE: 12:30 - 15:30h / 18:30 - 21:00h

ALERGIAS ALIMENTARIAS: No podemos garantizar un entorno libre de alérgenos. Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, pida consejo a su camarero antes de hacer el pedido.

FOOD ALLERGIES: We cannot guarantee an environment free of allergens. If you have any special requirement for allergy or intolerance, get advice from your waiter.

REFRESCOS / REFRESHMENTS

Coca-Cola / Zero	2'3€
Fanta Naranja / Limón	2'3€
Sprite	2'3€
Tónica	2'3€
Soda	2'2€
Bitter-Kas	2'2€
Batido de chocolate Laccas	2'2€
Aquarius Naranja / Limón	2'5€
Nestea	2'5€
Zumos	2'2€
Naranja, Manzana, Melocotón, Piña, Tomate	
Horchata	2'2€

BEBIDAS CALIENTES /  
HOT BEVERAGES

Café	1'5€
Café americano	2€
Café con leche	2'2€
Capuchino	2'5€
Latte Macchiato	3€
Infusiones	2€
Carajillo	3€

AGUA / WATER

Agua mineral sin gas	2'8€
Agua mineral con gas	2'8€

CERVEZAS / BEER

San Miguel 33 cl.	3€
San Miguel 60 cl.	4'8€
San Miguel gluten free	2'5€
Estrella Galicia	3€
Estrella Galicia 0'0	3€
Rosa Blanca 25 cl.	2'5€
Shandy	3€
Shandy 60 cl.	5€

BEBIDAS CON VINO/  
DRINK WITH WINE

Sangría	7€
Tinto de verano	7€

CAVA

Codorníu Benjamín 20 cl.	6€
Codorníu 37 cl.	10€
Codorníu Brut 75 cl.	18€

APERITIVOS / SNACKS

Aceitunas / Olives	2€
Patatas fritas / Chips	2€
Frutos secos / Nuts	2'5€
Vermut Muntaner Rojo / Blanco	5€
Martini Rojo / Blanco	4'5€
Campari	4'2€
Ricard	3'8€
Fernet-Branca / Oporto	3'5€
Mesclat Mallorquí	4€
Palo / Moscatel	3'5€
Canonita	3'8€

LICORES / SPIRIT

Anís	3€
Hierbas Dulces / Secas	4€
Licor 43 / Angel D'or	3'5€
Ron (Barcelo, Cacique)	4€
Baileys	4'3€
Zoco Pacharan	4€

WHISKY

J&B / Ballantines	4'3€
The Famous Grouse	4'8€
Passport Scotch	4'8€
Cutty Shark	4'5€
Johnnie Walker Red Label	4'5€

BRANDY

Carlos III	4'5€
Terry	4'5€
Soberano	4'5€
Magno	4'8€
Suau	5€

COMBINADOS / COMBINED

Aperol-spritz	9€
Canonita (Spritz / Pomelo)	9€
Combinado de Gin Beefeater/ Seagram/ Xoriguer	8€
Combinado de Gin Bombay	9€
Combinado de Gin Hendricks	10€
Combinado de Ron Barcelo/ Bacardi/ Cacique	9€
Combinado de Vodka Absolut / Smirnoff	9€
Combinado de Whisky Cutty Sark / Johnnie Walker	9€





## VINO TINTO / RED WINE

D.O. PLA I LLEVANT DE MALLORCA  
**L' Arxiduc, Pere Seda** 16€  
Tempranillo, Merlot, Mantonegro, Syrah, Callet

VI DE LA TERRA DE MALLORCA  
**Pere Seda Crianza** 16€  
Merlot, Sirah, Callet, Cabernet Sauvignon

**An2, Anima Negra** 26€  
Callet, Manto Negro, Fogoneu, Syrah

RIBERA DEL DUERO  
**Protos, Crianza** 28€  
Tempranillo

D.O. LA RIOJA  
**Marqués de Riscal** 24€  
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

**Ramón Bilbao** 18€  
Tempranillo

JUMILLA  
**Juan Gil Etiqueta Amarilla** 14€  
Monastrell

## VINO ROSADO / ROSÉ WINE

D.O. PLA I LLEVANT DE MALLORCA  
**L' Arxiduc, Pere Seda** 14€  
Tempranillo, Merlot

D.O. LA RIOJA  
**Cune** 15€  
Tempranillo, Garnacha

**Beronia** 15€  
Tempranillo

## VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. PLA I LLEVANT DE MALLORCA  
**L' Arxiduc, Pere Seda** 15€  
Moscatel, Chardonnay, Parellada

**Pere Seda Chardonnay** 16€  
Chardonnay

RIBERA DEL DUERO  
**Protos** 15€  
Verdejo

D.O. RIAS BAIXAS  
**Torre Moreira** 16€  
Albariño

## VINO DE BANYALBUFAR / BANYALBUFAR WINE

TINTO, RED WINE  
COOPERATIVA BANYALBUFAR  
**Xop** 20€

ROSADO, ROSE WINE  
COOPERATIVA BANYALBUFAR  
**Pàl·lid** 20€

BLANCO, WHITE WINE  
MALVASIA DE BANYALBUFAR  
**Cornet** 24€

**Copa de vino** 4'5€  
Glass of wine

**Malvasia Banyalbufar** 5'5€  
White /Rosé