

MARZO 2022

TU CASA DE COMIDAS

# LA CABAÑA

SINCE

~ 1990 ~

PTO ALCUDIA



CAT



ESP



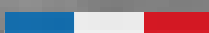
ENG



DEU



SWE



FRA



ITA



# NOSTRACARTA

SELECCIONI L'APARTAT QUE DESITGI  
PER A LA SEVA VISUALITZACIÓ



## RECOMANACIONS

ENTRANTS

PAELLES

FRITURES

CARNS

AMANIDES

HAMBURGUESES

PASTES

PIZZES

DEL MAR

MENÚ INFANTIL

BEGUDES

VINS

*Gins & Vodkas*

*Cocktails*

GELATS I POSTRES



INFORMACIÓ DE L'ESTABLIMENT SI VOSTÈ ÉS AL·LÈRGIC A ALGUN ALIMENT, SI US PLAU FACI'L SABER AL NOSTRE PERSONAL. ALGUNS DELS NOSTRES PLATS, CONTENEN AL·LERGÒGENS (CEREALS AMB GLÚTENS, CRUSTACIS, OU, PEIX, MOL·LUSCOS, CACAUETS, LLET, FRUITA SECA AMB PELA, API, MOSTASSA, PRODUCTES A base de GRANS DE SÈSAM, DIÒXID DE SOFRE, PRODUCTES A base de TRAMUSSOS,...)

LOS DESAYUNOS  
de la  
*Esquina Verde*  
BREAKFAST

*Torrades amb tomàtiga amb  
pa mallorquí o baguette*

Tomàtiga	3.00
Amb alvocat	3.50
Amb pernil dolç	3.50
Amb cuixot de "Guijuelo"	4.00
Amb formatge mahonès	4.00
Mixte	4.00

*Pa de vidre*

Crema de cacauet, plàtan, cacau Nibs i sírope d'atzavara	4.50
Tomàquet, alvocat i salmó marinat	5.00
Croissant	2.00

*Sucs Naturals*

Suc de taronges de Sóller	4.00
Suc de taronja amb maduixes de Manacor	4.50
Ginger shot	1.50

*Batuts*

<b>Dragon Fly Pittaya</b> amb plàtans, llet de civada i llimona	5.50
<b>Acai</b> amb civada, plàtan i llet de civada	5.50
<b>Berrylicious</b> amb nabius, pinya i plàtan	5.50
<b>Boost energètic</b> amb plàtans, espinacs, pera, maca, matcha, proteïna vegana i llet de civada	5.50

*Bowls*

<b>Acai Guarana Bowl</b> amb plàtan, poma, pera, coco ratllat, atzavara i granola	7.50
<b>Pitaya Bowl</b> amb plàtan, poma, pera, coco ratllat, atzavara i granola	7.50
<b>Yogur Gre Bowl</b> amb fruita variada, granola i atzavara	7.00



IVA INCLÒS



# RECOMANACIONS *del Chef*

Peix del dia:  
Gall / Caproig / Llobarro salvatge s.p.m.

Tártar de tonyina vermella macerada  
amb tomàquet, alvocat, ceba morada,  
soia i llima 19.50

Tártar de salmó amb cebollí, llima,  
formatge crema, alvocat i sèsam 17.50

Pollastre Thai al curri groc,  
coriandre, verdures temporada,  
llet de coco i arròs gessamí 17.50

Ous trencats de l'àvia 11.50

Ous trencats amb foie i oli de tòfona 15.50



IVA INCLÒS

# ENTRANTS

	MEDIA	ENTERA
Taula pernil Ibèric Guijuelo. Tallat a ganivet	13.00	21.00
Taula de formatge mahonés		16.00
Pop a la gallega	12.00	19.00
Musclos a la marinera		12.50
Musclos al vapor amb vinagreta de llimona		12.50
Gambes amb allada La Cabaña		16.50
Graellada de verdures 		14.50
Pebres de padró	7.50	12.00
Ració patates fregides casolanes		5.50
Patates braves		7.00
Bruschette de pa casolà, tomàquets variats i pesto d'alfàbrega		7.50
Pa sense gluten		3.00
Pa, allioli i olives		4.00
Pa d'all		3.75
Pa amb tomàquet i oli d'oliva verge	3.75	6.25



IVA INCLÒS

# FRITURES

	MEDIA	ENTERA
Calamars fregits	8.75	16.00
Calamarsons (chipirons)	7.75	14.50
Les nostres croquetes Pollastre camperol Pernil Ibèric de Guijuelo Bolets temporada 	7.50	12.00
Fritada variada amb gambes, calamars i calamarsons	8.75	16.00



IVA INCLÒS

# AMANIDES

ACOMPANYADES DE LA SEVA VINAGRETA

Amanida de tomàquets amb mozzarella de buffala i alfàbrega	14.00
Amanida de formatge de cabra, cansalada viada, ceba cruixent i mel	15.00
Amanida de pollastre empanat, poma, nuges, parmesà i salsa Cessar	15.00
Amanida de salmó marinat a casa, alvocat, salsa de mostassa i anet	15.50
Amanida de gambes amb alvocat, mango, vinagreta de fruita de la passió i cilantro	15.50



IVA INCLÒS

# PASTES

## DE LA CASA

FRESQUES I AUTÈNTIQUES

Lasanya ragu bolonyesa	15.50
Espagueti o tagliatelle ragu bolonyesa	13.50
Espagueti carbonara amb ceba, cansalada viada italiana, ou camperol, parmesà i pebre negre	14.50
Espaguetis amb verdures, salsa teriyaki, soia i cebollí 	13.50
Espagueti Frutti di Mare	19.50
Tagliatelle amb pesto a la Genovese amb tomàquet confitat i parmesà	15.50
Tagliatelle amb bolets en salsa de tòfona negra	16.50
Tagliatelle amb gambes, alls tendres, vitet picant i oli d'oliva verge	17.50



IVA INCLÒS



# DEL MAR A LA GRAELLA

PEIXOS FRESCOS A LA PLANXA  
SERVITS AMB GUARNICIÓ DE TEMPORADA

Llobarro de estero a la planxa	21.00
Salmó noruec a la planxa	21.00
Calamar nacional a la planxa	21.00
Tonyina vermella d'Almadrava	23.50
Rèmol a la planxa	23.50
Peix del dia: Gall / Caproig / Llobarro salvatge	s.p.m.



IVA INCLÒS

# LAS PAELLES

LA NOSTRA TRADICIÓ

*amb arròs bomba 'pabler'*

MÍNIM 2 PERSONS  
SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA

LES PAELLES PODEN CONVERTIR-SE EN FIDEUÁS

## Paella mixta amb carn i marisc.

Porc de duroc, conill, gamba vermella, potes de cranc, musclos, mongeta fresca i pebrots a la brasa 17.50 p.p.

## Paella de marisc.

Sofregit de sépia mallorquina i ceba, gamba vermella, cloïsses, escamarlans i musclos 18.50 p.p.

## Paella cega de marisc (del senyoret).

Sofregit de ceba amb sépia mallorquina, gamba pelada, musclo sense petxina, anelles de calamar i brou de gambes 17.50 p.p.

## Paella de l'horta.

Sofregit de verdures, coliflor, carxofa, pèsols, espàrrecs, mongetes i pebrots a la brasa 16.50 p.p.

## Paella de porc ibèric.

Bolets, romaní i pebre roig de la vora 20.50 p.p.

## Arròs negre.

Sofregit de ceba i sépia en la seva tinta, gamba vermella, musclo sense petxina, pebrot vermell a la brasa i allioli 18.50 p.p.

## Arròs de llamàntol.

(Paella, melós o caldós)  
Sofregit de ceba tendra i tomàquet de ram, gamba vermella, potes de cranc, fumet de peix i mariscos 29.00 p.p.

## Arròs melós de polp i cranc.

Sofregit de ceba tendra amb tomàquet de ram, espàrrecs, pop a la brasa i brou de crancs 20.50 p.p.



IVA INCLÒS

# CARNS PREMIUM A LA BRASA

MADURACIÓ MÍNIMA DE 40 DÍES

CUINADES EN CARBÓ DE QUEBRAXO  
SERVIDES AMB GUARNICIÓ DE TEMPORADA.

Txuleta Vasca 1kg aprox. Recomanació llaura compartir amb 2 pers.	60.00
Costellot (chuletón) 650gr.	31.00
Entrecotte a la graella 300gr.	23.00
Entrecotte tagliata amb rúcula i parmesà	24.50
Picanha d'angus USA 250gr.	24.50
Ploma ibèrica "Joselito" 250gr.	23.50
Pitera de pollastre camper	16.75
<b>SALSSES PER ELEGIR</b> Pebre / Rocafort / Tàrtara	<b>3.00</b>



IVA INCLÒS

# HAMBURGUESES DE LA CASA

100% CASOLANES ACOMPANYADES DE PATATES  
FREGIDES CASOLANES, ENCIAM I TOMÀQUET.

Hamburguesa de vaca madurada  
amb ceba confitada i salsa tàrtara 16.00

Hamburguesa especial de vaca  
madrada amb cansalada viada  
italiana, formatge scamorza  
i salsa tàrtara 17.00

Hamburguesa de vaca madurada  
amb formatge cheddar, saltat de  
bolets i maionesa de tòfona 19.00



IVA INCLÒS

# NOSTRES PIZZES



## PRODUCTE NATURAL / BASE 32CM

Preparem l'autèntica pizza napolitana al forn de llenya. Utilitzant productes artesans 100% italians. Les nostres pizzes són producte d'un laboriós procés, en el qual utilitzem farina molta a la pedra i temps de repòs des de 48 hores amb 80% d'hidratació.

BUON APPETITO!

### *Base vermella*

<b>MARINERA</b> Tomàtiga, all, alfàbrega i orenga	9.50
<b>MARGARITA</b> Tomàtiga, mozzarella i alfàbrega	11.00
<b>CAPRICHOSA</b> Tomàtiga, pernil, xampinyons, carxofes, mozzarella, olives negres i alfàbrega	15.50
<b>DIABLO</b> Tomàtiga, salami picant, mozzarella i alfàbrega	13.50
<b>BOLONYESA</b> Tomàtiga, mozzarella, carn picada, ricotta, parmesà, pebre i alfàbrega	15.00
<b>CALZONE</b> Ricotta, salami, mozzarella, tomàtiga, pebre negre i alfàbrega	15.00
<b>BUFALINA</b> Tomàtiga, mozzarella de bufala, i alfàbrega	14.50
<b>PARMIGGIANA</b> Tomàtiga, mozzarella, ou dur, albergínia fregida, pernil dolç i escates de parmesà	15.00
<b>VENTRESCA DE TONYINA</b> Tomàtiga, mozzarella de búfala, tonyina, rúcula, tomàtiga cherry, ceba morada i orenga	16.00
<b>DEL MAR</b> Tomàtiga Datterini, all, orenga, pop, musclos, calamars i alfàbrega	18.50

### *Base blanca*

<b>5 FORMATGES</b> Mozzarella, pecorino, gorgonzola, núvol de ricotta i parmesà amb pebre negre i verd	15.50
<b>GOLOSA</b> Mozzarella, cansalada viada, formatge mahonés, ceba fregida, nous, mel, pebre negre i alfàbrega	15.00
<b>POLLO LOCO</b> Mozzarella, pollastre empanat, alvocat, enciam, ceba, tomàtiga cherry, picant i salsa barbacoa	15.50
<b>RUCOLINA</b> Mozzarella, rúcula, tomàtiga cherry, parmesà, pernil ibèric tallat a ganivet i alfàbrega	17.00
<b>CABAÑA</b> Mozzarella, mortadella, crema de festucs, grans de festuc i alfàbrega	16.50
<b>TREMENDA</b> Pernil ibèric tallat a ganivet, albergínia a la planxa, mozzarella de búfala, parmesà, pebre negre i alfàbrega	17.00
<b>VEGETARIANA</b> Mozzarella, verdura variada de temporada amb alfàbrega	15.50
<b>NORMA</b> Albergínia fregida, formatge de cabra curat, all i alfàbrega	15.00

### *Base de crema*

<b>CARBONARA</b> Ou camperol, cansalada viada, mozzarella, parmesà, pecorino romà, pebre negre i alfàbrega	16.00
---	-------

### *Les especials*

<b>DELICIOSA</b> Crema de burrata, tàrtar de tonyina vermella, crema de festuc, gra de festuc i alfàbrega	19.50
<b>NAPOLI</b> Tomàtiga, mozzarella, ricota, salami napolí, pebre, parmesà i alfàbrega	16.50



IVA INCLÒS

# MENÚ INFANTIL

AQUÍ ELS MÉS PETITS MENGEN BO

Hamburguesa amb patates casolanes	7.50
Picanha black Angus USA amb patates casolanes	9.50
Croquetes de pollastre amb patates casolanes	7.50
Escalop de pollastre amb patates casolanes	7.50
Pollo con patatas caseras	7.50
Nuggets amb patates casolanes	7.50
Truita francesa amb patates casolanes	7.50
Salmó a la planxa	9.50
Pizza Margarita	7.50
Espagueti bolonyesa	7.50
Espagueti carbonara	7.50
Lasanya casolana	7.50



IVA INCLÒS









# TINTOS

## MALLORCA

3030 Negre	5.00	23.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. 2 MESES DE BARRICA MANTONEGRO. CABERNET. MERLOT		
Can Verdura		25.00
D.O. BINISALEM CALLET. MANTO NEGRO. MERLOT. MONASTRELL		
Apunt		26.50
D.O. PLA I LLEVANT. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CALLET, TEMPRANILLO, SYRAH.		
AN/2		33.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. CALLET. FOGONEU. MANTONEGRO. SYRAH.		
Desconfio		57.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Cantamañas	4.50	21.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Sangarida		28.00
D.O. BIERZO. MENCIA		
Caramimbre		29.50
TINTA DEL PAÍS. CAVERENT SAUVIGNON. D.O. RIBERA DEL DUERO		
Montebaco		32.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Campillo Reserva		36.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO		
Habla del Silencio		34.50
EXTREMADURA. SYRAH. CABERNET SAUVIGNON. CABERNET FRANC. TEMPRANILLO.		
Dehesa de los Canónigos		35.00
D.O. RIBERA DEL DUERO TINTO FINO. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON		
Emilio Moro		38.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Mauro		56.00
D.O. CASTILLA Y LEÓN. TEMPRANILLO		
Les Crestas		32.00
D.O. PRIORAT. GARNACHA. CARINYENA SYRAH		
Campesino		25.00
D.O. TORO. TINTA DE TORO		
Malleolus		62.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
PSI Pingus		66.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TINTO FINO		

# BLANCS

## MALLORCA

Bla Bla Bla	5.00	23.00
ÀNIMA NEGRA (FELANITX). 8 MESES DE CRIANZA PRENSA		
Dunord Viticola l'Insomni Blanc		29.50
VI DE LA TERRA MALLORCA. MALVASÍA. GIRÓ ROS.		
Miquel Gelabert		45.00
D.O PLA I LLEVANT (MANACOR) 6 MESES SOBRE LÍAS. CHARDONNAY		
15 Mil Gotas		26.00
D.O PLA I LLEVANT. PRENATAL		
Oloron		27.50
VI DE LA TERRA DE MALLORCA . CHARDONNAY		
Can Vidalet Blanc de Blancs		30.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. PRENSA. MALVASÍA. CHARDONNAY. SAUVIGNON BLANC. MOSCATEL.		

## NACIONALES

La Camioneta	4.50	21.00
D.O RUEDA ( VALLADOLID). VERDEJO		
Cora		23.00
D.O PENEDÈS. MOSCATEL DE ALEJANDRÍA. XARELLO		
Gaia		27.00
D.O. PENEDÉS. SOUVIGNON BLANC		
Granbazan	5.00	24.00
D.O. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO		
Quinta de Sil		26.00
D.O. VALDEORRAS. GODELLO		
Quinta de Couselo		28.50
D.O. RÍAS BAIXAS ALBARIÑO. CAÍÑO BLANCO. LOUREIRO		
Bestia Parda		37.00
VINO DE LA TOERRA DE CASTILLA Y LEÓN. VERDEJO		
Arotz		33.00
D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA. ROBLE FRANCÉS. HONDARRIBI ZURI ZERRATIA. HONDARRIBI ZURI		

## EXTRANJEROS

Chablis		42.00
D.O. CHABLIS (BORGONGE). CHARDONNAY		

# SEMI DOLÇ

Pedro Escudero	5.00	23.00
D.O. RUEDA. VERDEJO. VIURA		

# ROSATS

## MALLORCA

Blanc de Negres Ca'n Vidalet		30.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON. SYRAH.		

Memòries de Biniagual		27.00
D.O. BINISALEM. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Dominio de UNX	4.50	21.00
100% GARNACHA. D.O. NAVARRA		

Caramimbre		26.00
D.O. CIGALES. TEMPRANITO. GARNACHA. ALBILLOS. VERDEJO		

Sierra Cantabria Rosado	4.50	24.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO. GARNACHA. VIURA.		

## EXTRANJEROS

Aix		33.00
VIN DE PROVENCE. GARNACHA. CABERNET SAUVIGNON. CINSAULT. CARIIGNAN.		

## EXTRANJEROS

Catena Paraje Altamira		30.00
D.O. MENDOZA ARGENTINA. MALBEC		

Pérez Cruz		32.00
D.O. CHILE. CARMÉNÈRE		

# CAVA & CHAMPAGNE

J. Reventós Roig. Brut Nature	5.00	22.00
D.O. CAVA. MACABEU. XARELLO. PARELLADA.		

Varitas Brut Nature		28.00
D.O. BINISALEM . PRENSA		

Gran Codorniu		29.00
D.O. CAVA. PINOT NOIR ROSE		

Laieta Gran Reserva		33.00
D.O. CAVA. CHARDONNAY. PINOT NOIR		

Pierre Gimonet 1Er Cru		65.00
D.O. CHAMPAGNE. CHARDONNAY		



IVA INCLUIDO



# NUESTRA CARTA

CLIQUE EN EL APARTADO QUE DESEE PARA SU VISUALIZACIÓN.



## RECOMENDACIONES

ENTRANTES

PAELLAS

FRITURAS

CARNES

ENSALADAS

BURGUERS

PASTAS CASERAS

PIZZAS

DEL MAR

NIÑOS

BEBIDAS

VINOS

*Gins & Vodkas*

*Cocktails*

HELADOS Y POSTRES



INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO, POR FAVOR HÁGALO SABER A NUESTRO PERSONAL. ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS, CONTIENEN ALÉRGICOS (CEREALES CON GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, MOLUSCOS, CACAHUETES, LECHE, FRUTOS SECOS CON CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE AZUFRE, PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES,...)

LOS DESAYUNOS  
de la  
*Esquina Verde*  
BREAKFAST

*tostadas con tomate con  
pan mallorquín o baguette*

Tomate	3.00
Con aguacate	3.50
Con jamón dulce	3.50
Con jamón de Guijuelo	4.00
Con queso mahonés	4.00
Mixto	4.00

*Pan de cristal*

---

Crema de cacahuete, plátano, cacao Nibs y sirope de agave	4.50
Tomate, aguacate y salmón marinado	5.00
Croissant	2.00

*Lumas naturales*

---

Zumo de naranjas de Sóller	4.00
Zumo de naranja con fresas de Manacor	4.50
Ginger shot	1.50

*Batidos*

---

<b>Dragon Fly Pittaya</b> con plátanos, leche de avena y limón	5.50
<b>Acai</b> con avena, plátano y leche de avena	5.50
<b>Berrylicious</b> con arándanos, piña y plátano	5.50
<b>Boost energético</b> con plátanos, espinacas, pera, maca, matcha, proteína vegana y leche de avena	5.50

*Bowls*

---

<b>Acai Guarana Bowl</b> con plátano, manzana, pera, coco rallado, agave y granola	7.50
<b>Pitaya Bowl</b> con plátano, manzana, pera, coco rallado, agave y granola	7.50
<b>Yogur Griego Bowl</b> con fruta variada, granola y agave	7.00



IVA INCLÒS



# RECOMENDACIONES *del Chef*

Pescado del día:  
Gallo / Caproig / Lubina salvaje s.p.m.

Tártar de atún rojo macerado con  
tomate, aguacate, cebolla morada,  
soja y lima 19.50

Tártar de salmón con cebollino, lima,  
queso crema, aguacate y sésamo 17.50

Pollo Thai al curry amarillo,  
cilantro, verduras temporada,  
leche de coco y arroz jazmín 17.50

Huevos rotos de la Abuela 11.50

Huevos rotos con foie y aceite de trufa 15.50



IVA INCLUIDO

# ENTRANTES

MEDIA ENTERA

Tabla jamón Ibérico Guijuelo.  
Cortado a cuchillo 13.00 21.00

Tabla de queso Mahonés 16.00

Pulpo a la gallega 12.00 19.00

Mejillones a la marinera 12.50

Mejillones al vapor con  
vinagreta de limón 12.50

Gambas al ajillo La Cabaña 16.50

Parrillada de verduras  14.50

Pimientos de padrón 7.50 12.00

Ración de patatas fritas caseras 5.50

Patatas bravas 7.00

Bruschette de pan casero, tomates  
variados y pesto de albahaca 7.50

Pan sin gluten 3.00

Pan, alioli y aceitunas 4.00

Pan de ajo 3.75

Pan con tomate y aceite  
de oliva virgen 3.75 6.25



IVA INCLUIDO

# FRITURAS

	MEDIA	ENTERA
Calamares fritos	8.75	16.00
Chipirones	7.75	14.50
Nuestras croquetas		
Pollo campero	7.50	12.00
Jamón Ibérico de Guijuelo		
Setas temporada 		
Fritura variada con gambas, calamares y chipirones	8.75	16.00



IVA INCLUIDO

# ENSALADAS

TODAS VAN ACOMPAÑADAS DE SU VINAGRETA

- |   |       |
|---|-------|
| Ensalada de tomates con mozzarella de buffala y albahaca                            | 14.00 |
| Ensalada de queso de cabra, panceta, cebolla crujiente y miel                       | 15.00 |
| Ensalada de pollo empanado, manzana, nueces, parmesano y salsa Cesar                | 15.00 |
| Ensalada de salmón marinado en casa, aguacate, salsa de mostaza y eneldo            | 15.50 |
| Ensalada de gambas con aguacate, mango, vinagreta de fruta de la pasión y cilantro. | 15.50 |




IVA INCLUIDO



# PASTAS DE LA CASA

FRESCAS Y AUTÉNTICAS

Lasaña ragu boloñesa	15.50
Espagueti o tagliatelle ragu boloñesa	13.50
Espagueti carbonara con cebolla, panceta italiana, huevo campero, parmesano y pimienta negra	14.50
Espaguetis con verduras, salsa teriyaki, soja y cebollino 	13.50
Espagueti Frutti di Mare	19.50
Tagliatelle con pesto a la Genovese con tomate confitado y parmesano	15.50
Tagliatelle con setas en salsa de trufa negra	16.50
Tagliatelle con gambas, ajos tiernos, guindilla picante y aceite de oliva virgen	17.50



IVA INCLUIDO

# DEL MAR A LA PARRILLA

PESCADOS FRESCOS A LA PLANCHA  
SE SIRVEN CON GUARNICIÓN DE TEMPORADA

Lubina de estero a la plancha 21.00

Salmón noruego a la plancha 21.00

Calamar nacional a la plancha 21.00

Atún rojo de Almadraba 23.50

Rodaballo a la plancha 23.50

Pescado del día:  
Gallo / Caproig / Lubina salvaje s.p.m.



IVA INCLUIDO

# LAS PAELLAS

NUUESTRA TRADICIÓN

*con arroz bomba 'pabler'*

MÍNIMO 2 PERSONAS  
SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

LES PAELLAS PUEDEN CONVERTIRSE EN FIDEUÁS

## Paella mixta con carne y marisco.

Cerdo de duroc, conejo, gamba roja, patas de cangrejo, mejillones, judía fresca y pimientos a la brasa

17.50 p.p.

## Paella de marisco.

Sofrito de sepia mallorquina y cebolla, gamba roja, almejas, cigalas y mejillones

18.50 p.p.

## Paella ciega de marisco (del señorito).

Sofrito de cebolla con sepia mallorquina, gamba pelada, mejillón sin concha, anillas de calamar y caldo de gambas

17.50 p.p.

## Paella de la huerta.

Sofrito de verduras, coliflor, alcachofa, guisantes, espárragos, judías y pimientos a la brasa

16.50 p.p.

## Paella de cerdo ibérico.

Setas, romero y pimentón de la vera

20.50 p.p.

## Arroz negro.

Sofrito de cebolla y sepia en su tinta, gamba roja, mejillón sin concha, pimiento rojo a la brasa y alioli

18.50 p.p.

## Arroz de bogavante.

(Paella, meloso o caldoso)

Sofrito de cebolleta y tomate de ramillete, gamba roja, patas de cangrejo, fumet de pescado y mariscos

29.00 p.p.

## Arroz meloso de pulpo y cangrejo.

Sofrito de cebolleta con tomate de ramillete, espárragos, pulpo a la brasa y caldo de cangrejos

20.50 p.p.



IVA INCLUIDO

# CARNES PREMIUM A LA BRASA

MADURACIÓN MÍNIMA DE 40 DÍAS

COCINADAS EN CARBÓN DE QUEBRAXO  
SE SIRVEN CON GUARNICIÓN DE TEMPORADA

Txuleta Vasca 1kg aprox.  
Recomendación para compartir con 2 pers. 60.00

Chuletón 650gr. 31.00

Entrecotte a la parrilla 300gr. 23.00

Entrecotte tagliata  
con rúcula y parmesano 24.50

Picanha de angus USA 250gr. 24.50

Pluma ibérica "Joselito" 250gr. 23.50

Pechuga de pollo campero 16.75

## SALSAS A ELEGIR

Pimienta / Roquefort / Tártara

3.00



IVA INCLUIDO

# BURGUERS DE LA CASA

100% CASERAS. ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS, LECHUGA, TOMATE Y SALSA TÁRTARA.

Hamburguesa de vaca madurada con cebolla confitada y salsa tártara 16.00

Hamburguesa especial de vaca madurada con panceta italiana, queso scamorza y salsa tártara 17.00

Hamburguesa de vaca madurada con queso cheddar, salteado de setas y mayonesa de trufa 19.00



IVA INCLUIDO

# NUESTRAS PIZZAS



## PRODUCTO NATURAL / BASE 32CM

Preparamos la auténtica pizza Napolitana al horno de leña. Utilizando productos artesanos 100% italianos. Nuestras pizzas son producto de un laborioso proceso, en el que utilizamos harina molida a la piedra y tiempos de reposo desde 48 horas con 80% de hidratación.

**BUON APPETITO!**

### *Base roja*

<b>MARINERA</b> Tomate, ajo, albahaca y orégano	9.50
<b>MARGARITA</b> Tomate, mozzarella y albahaca	11.00
<b>CAPRICHOSA</b> Tomate, jamón, champiñones, alcachofas, mozzarella, aceitunas negras y albahaca	15.50
<b>DIABLO</b> Tomate, salami picante, mozzarella y albahaca	13.50
<b>BOLOÑESA</b> Tomate, mozzarella, carne picada, ricotta, parmesano, pimienta y albahaca	15.00
<b>CALZONE</b> Ricotta, salami, mozzarella, tomate, pimienta negra y albahaca	15.00
<b>BUFALINA</b> Tomate, mozzarella de búfala y albahaca	14.50
<b>PARMIGIANA</b> Tomate, mozzarella, huevo duro, berenjena frita, jamón york y escamas de parmesano	15.00
<b>VENTRESCA DE ATÚN</b> Tomate, mozzarella de búfala, atún, rúcula, tomate cherry, cebolla morada y orégano	16.00
<b>DEL MAR</b> Tomate Datterini, ajo, orégano, pulpo, mejillones, calamares y albahaca	18.50

### *Base blanca*

<b>5 QUESOS</b> Mozzarella, pecorino, gorgonzola, nube de ricotta y parmesano con pimienta negra y verde	15.50
<b>GOLOSA</b> Mozzarella, panceta, queso mahonés, cebolla frita, nueces, miel, pimienta negra y albahaca	15.00
<b>POLLO LOCO</b> Mozzarella, pollo empanado, aguacate, lechuga, cebolla, tomate cherry, picante y salsa barbacoa	15.50
<b>RUCOLINA</b> Mozzarella, rúcula, tomate cherry, parmesano, jamón ibérico cortado a cuchillo y albahaca	17.00
<b>CABAÑA</b> Mozzarella, mortadela, crema de pistachos, granos de pistacho y albahaca	16.50
<b>TREMENDA</b> Jamón ibérico cortado a cuchillo, berenjena a la plancha, mozzarella de búfala, parmesano, pimienta negra y albahaca	17.00
<b>VEGETARIANA</b> Mozzarella, verdura variada de temporada con albahaca	15.50
<b>NORMA</b> Berenjena frita, queso de cabra curado, ajo y albahaca	15.00

### *Base de crema*

<b>CARBONARA</b> Huevo campero, panceta, mozzarella, parmesano, pecorino romano, pimienta negra y albahaca	16.00
---	-------

### *Las especiales*

<b>DELICIOSA</b> Crema de burrata, tártar de atún rojo, crema de pistacho, grano de pistacho y albahaca	19.50
<b>NAPOLI</b> Tomate, mozzarella, ricota, salami napolí, pimienta, parmesano y albahaca	16.50



IVA INCLUIDO

# MENÚ NIÑOS

AQUÍ LOS PEQUES COMEN RICO

Hamburguesa con caseras 7.50

Picanha black Angus USA  
con patatas caseras 9.50

Croquetas de pollo  
con patatas caseras 7.50

Escalope de pollo con patatas caseras 7.50

Pollo con patatas caseras 7.50

Nuggets con patatas caseras 7.50

Tortilla francesa con patatas caseras 7.50

Salmón a la plancha 9.50

Pizza Margarita 7.50

Espagueti boloñesa 7.50

Espagueti carbonara 7.50

Lasaña casera 7.50



IVA INCLUIDO









# TINTOS / RED

## MALLORCA

3030 Negre	5.00	23.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. 2 MESES DE BARRICA MANTONEGRO. CABERNET. MERLOT		
Can Verdura		25.00
D.O. BINISALEM CALLET. MANTO NEGRO. MERLOT. MONASTRELL		
Apunt		26.50
D.O. PLA I LLEVANT. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CALLET, TEMPRANILLO, SYRAH.		
AN/2		33.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. CALLET. FOGONEU. MANTONEGRO. SYRAH.		
Desconfio		57.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Cantamañas	4.50	21.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Sangarida		28.00
D.O. BIERZO. MENCIA		
Caramimbre		29.50
TINTA DEL PAÍS. CAVERENT SAUVIGNON. D.O. RIBERA DEL DUERO		
Montebaco		32.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Campillo Reserva		36.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO		
Habla del Silencio		34.50
EXTREMADURA. SYRAH. CABERNET SAUVIGNON. CABERNET FRANC. TEMPRANILLO.		
Dehesa de los Canónigos		35.00
D.O. RIBERA DEL DUERO TINTO FINO. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON		
Emilio Moro		38.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Mauro		56.00
D.O. CASTILLA Y LEÓN. TEMPRANILLO		
Les Crestas		32.00
D.O. PRIORAT. GARNACHA. CARINYENA SYRAH		
Campesino		25.00
D.O. TORO. TINTA DE TORO		
Malleolus		62.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
PSI Pingus		66.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TINTO FINO		

# BLANCOS / WHITE

## MALLORCA

Bla Bla Bla	5.00	23.00
ÀNIMA NEGRA (FELANITX). 8 MESES DE CRIANZA PRENSA		
Dunord Viticola l'Insomni Blanc		29.50
VI DE LA TERRA MALLORCA. MALVASÍA. GIRÓ ROS.		
Miquel Gelabert		45.00
D.O PLA I LLEVANT (MANACOR) 6 MESES SOBRE LÍAS. CHARDONNAY		
15 Mil Gotas		26.00
D.O PLA I LLEVANT. PRENATAL		
Oloron		27.50
VI DE LA TERRA DE MALLORCA . CHARDONNAY		
Can Vidalet Blanc de Blancs		30.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. PRENSA. MALVASÍA. CHARDONNAY. SAUVIGNON BLANC. MOSCATEL.		

## NACIONALES

La Camioneta	4.50	21.00
D.O RUEDA ( VALLADOLID). VERDEJO		
Cora		23.00
D.O PENEDÈS. MOSCATEL DE ALEJANDRÍA. XARELLO		
Gaia		27.00
D.O. PENEDÉS. SOUVIGNON BLANC		
Granbazan	5.00	24.00
D.O. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO		
Quinta de Sil		26.00
D.O. VALDEORRAS. GODELLO		
Quinta de Couselo		28.50
D.O. RÍAS BAIXAS ALBARIÑO. CAÍÑO BLANCO. LOUREIRO		
Bestia Parda		37.00
VINO DE LA TOERRA DE CASTILLA Y LEÓN. VERDEJO		
Arotz		33.00
D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA. ROBLE FRANCÉS. HONDARRIBI ZURI ZERRATIA. HONDARRIBI ZURI		

## EXTRANJEROS

Chablis		42.00
D.O. CHABLIS (BORGONGE). CHARDONNAY		

# SEMI DULCE / SEMI SWEET

Pedro Escudero	5.00	23.00
D.O. RUEDA. VERDEJO. VIURA		

# ROSADOS / ROSÉE

## MALLORCA

Blanc de Negres Ca'n Vidalet		30.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON. SYRAH.		

Memòries de Biniagual		27.00
D.O. BINISALEM. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Dominio de UNX	4.50	21.00
100% GARNACHA. D.O. NAVARRA		
Caramimbre		26.00
D.O. CIGALES. TEMPRANITO. GARNACHA. ALBILLOS. VERDEJO		
Sierra Cantabria Rosado	4.50	24.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO. GARNACHA. VIURA.		

## EXTRANJEROS

Aix		33.00
VIN DE PROVENCE. GARNACHA. CABERNET SAUVIGNON. CINSAULT. CARIGNAN.		

## EXTRANJEROS

Catena Paraje Altamira		30.00
D.O. MENDOZA ARGENTINA. MALBEC		

Pérez Cruz		32.00
D.O. CHILE. CARMÉNÈRE		

# CAVA & CHAMPAGNE

J. Reventós Roig. Brut Nature	5.00	22.00
D.O. CAVA. MACABEU. XARELLO. PARELLADA.		

Varitas Brut Nature		28.00
D.O. BINISALEM . PRENSA		

Gran Codorniu		29.00
D.O. CAVA. PINOT NOIR ROSE		

Laieta Gran Reserva		33.00
D.O. CAVA. CHARDONNAY. PINOT NOIR		

Pierre Gimonet 1Er Cru		65.00
D.O. CHAMPAGNE. CHARDONNAY		



IVA INCLUIDO



# OUR MENU

CLICK ON THE SECTION YOU WANT TO VIEW



## *Chef* RECOMMENDATIONS

STARTERS

PAELLAS

FRIED

MEATS

SALADS

BURGERS

HOMEMADE PASTA

PIZZAS

FROM THE SEA

KIDS

DRINKS

WINES

*Gins & Vodkas*

*Cocktails*

DESSERTS



ESTABLISHMENT INFORMATION IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOODS, PLEASE LET OUR STAFF KNOW. SOME OF OUR DISHES CONTAIN ALLERGENS (CEREALS WITH GLUTEN, CRUSTACEANS, EGG, FISH, MOLLUSCS, PEANUTS, MILK, NUTS WITH SHELL, CELERY, MUSTARD, PRODUCTS BASED ON GRAINS, SUGAR DIESEL , ...)

LOS DESAYUNOS  
de la  
*Esquina Verde*  
BREAKFAST

*tomato toast with  
mallorcan bread or baguette*

Tomatoe	3.00
With avocado	3.50
With ham	3.50
With "Guijuelo" red ham	4.00
With "Menorcan" cheese	4.00
Mixed	4.00

*Glass bread*

Peanut butter, banana, cocoa nibs and agave syrup	4.50
Tomatoe, avocado and marinated salmon	5.00
Croissant	2.00

*Natural juices*

Sóller orange juice	4.00
Orange juice with strawberries from Manacor	4.50
Ginger shot	1.50

*Shakes*

<b>Dragon Fly Pittaya</b> , bananas, oat milk and lemon	5.50
<b>Acai</b> with oatmeal, banana and oat milk	5.50
<b>Berrylicious</b> Blueberries, pineapple and banana	5.50
<b>Energy Boost</b> with ananas, spinach, pear, maca, matcha, protein vegan and oat milk	5.50

*Bowls*

<b>Acai Guarana Bowl</b> with banana, apple, pear, grated coconut, agave and granola	7.50
<b>Pitaya Bowl</b> with banana, apple, pear, grated coconut, agave and granola	7.50
<b>Yogur Griego Bowl</b> Assorted fruit, granola and agave	7.00



TAX INCLUDED



# Chef's RECOMMENDATIONS

Fish of the day: John Dory /  
Red scorpion fish / Wild sea bass s.p.m.

Tuna tartare with tomato,  
avocado, spring onions,  
soja marina and lime 19.50

Salmon tartar with chives,  
cream cheese and avocado 17.50

Thai chicken with yellow curry,  
coriander, seasonal vegetables,  
coconut milk and jazmin rice 17.50

Spanish brokened eggs 11.50

Spanish "brokened" eggs  
with foie gras and truffle oil 15.50



TAX INCLUDED


# STARTERS

	1/2	1
Guijuelo Iberian ham table Knife cut	13.00	21.00
“Mahon” cheese		16.00
Octopus “a la gallega”	12.00	19.00
Mussels “Marinera”		12.50
Steamed mussels with lemon vinaigrette		12.50
La Cabaña garlic prawns		16.50
Grilled vegetables 		14.50
‘Padron’ peppers	7.50	12.00
Homemade portion of chips		5.50
Spicy potatoes ‘bravas’		7.00
Bruschette. Homemade bread, assorted tomatoes and basil pesto		7.50
Gluten-free bread		3.00
Bread, “alioli” and olives		4.00
Garlic bread		3.75
Bread with tomato and olive oil	3.75	6.25



TAX INCLUDED

# FRIED

	1/2	1
Fried squid rings	8.75	16.00
Chipirones (small squid)	7.75	14.50
Our homemade croquettes: Chicken	7.50	12.00
“Guijuelo” Iberic ham		
Season mushrooms 		
Fried fish with prawn, squid and baby squids	8.75	16.00



TAX INCLUDED



# SALADS

ALL SALADS ARE ACCOMPANIED BY VINAIGRETTE

Tomatoe salad with buffalo mozzarella and basil 14.00

Goat cheese salad, bacon, crispy onion and honey 15.00

Breaded chicken salad, apple, nuts, parmesan and Cesar sauce 15.00

Homemade marinated salmon salad, avocado, mustard sauce with dill 15.50

Prawn salad with avocado, mango, passion fruit vinagrette and coriander. 15.50



TAX INCLUDED

# HOUSEPASTA

FRESH AND AUTHENTIC

Ragu bolognese lasagne 15.50

Ragu spaghetti or tagliatelle bolognese 13.50

Spaghetti carbonara with onion, Italian bacon, free-range egg, parmesan and black pepper 14.50

Spaghetti with vegetables, sauce teriyaki, soy and chives  13.50

Spaghetti Frutti di Mare 19.50

Tagliatelle with pesto Genovese with candied tomatoe and parmesan 15.50

Tagliatelle with mushrooms in black truffle sauce 16.50

Tagliatelle with prawns, spring garlic, spicy chilli and virgin olive oil 17.50



TAX INCLUDED

# FROM THE SEA

GRILLED FRESH FISH.  
SERVED WITH SEASONAL GARNISH

Grilled estuary sea bass 21.00

Grilled Norway salmon 21.00

Grilled National squid 21.00

Almadraba red tuna 23.50

Grilled turbot 23.50

Fish of the day:  
Gallo / Caproig / Lubina salvaje s.p.m.



TAX INCLUDED

# PAELLAS

OUR TRADITION

*with 'pabler bamba' rice'*

MIN. 2 PERSONAS / PRICE PER PERSON  
GLUTEN FREE AND LACTOSE FREE.

ALL OUR PAELLAS CAN CONVERTED IN NOODLES

## Mixed paella with meat and seafood.

Pork, rabbit, red shrimp, crab legs, mussels, fresh beans and grilled peppers 17.50 p.p.

## Seafood paella.

Sautéed of Majorcan cuttlefish and onion, red shrimp, clams, crayfish and mussels 18.50 p.p.

## Paella ciega (seafood whitout shell).

Sautéed onion with cuttlefish Mallorcan, peeled prawn, mussel without shell, squid rings and prawn broth 17.50 p.p.

## Vegetables paella.

Sautéed vegetables, cauliflower, artichoke, peas, asparagus, grilled beans and peppers 16.50 p.p.

## Iberic pork paella.

Mushrooms, rosemary and paprika from la Vera 20.50 p.p.

## Black rice.

Sautéed onion and cuttlefish in its ink, red prawn, mussel without shell, grilled red pepper and aioli 18.50 p.p.

## Lobster rice.

(Paella, mellow or soupy)  
Sautéed chives and tomato bouquet, red prawn, legs of crab, fish stock and seafood 29.00 p.p.

## Creamy rice with octopus and crab.

Sautéed chives with tomato bouquet, asparagus, grilled octopus and crab broth 20.50 p.p.



TAX INCLUDED

# MEATS

## BBQ PREMIUM

MINIMUM MADURATION OF 40 DAYS

GRILLED IN QUEBRAX CHARCOAL  
ARE SERVED WITH SEASONAL GARNISH

“Basque” T-bone steak 1kg aprox.  
Recommendation to share with 2 people 60.00

T-bone steak 650gr 31.00

Entrecotte grilled 300gr. 23.00

Entrecotte Tagliata with  
rocket salad & parmesan 24.50

Picanha from Angus USA 250gr 24.50

Iberian pen steak 250gr 23.50

Farm owned chicken breast 16.75

SAUCES TO CHOOSE 3.00

Pepper / Roquefort / Tartar



TAX INCLUDED

# HOMEMADE BURGERS

100% HOMEMADE.  
ACCOMPANIED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES,  
LETTUCE, TOMATO AND TARTAR SAUCE.

Matured beef burger, candied  
onion and tartar sauce 16.00

Matured special beef burger,  
italian bacon, tartar sauce  
and scamorza cheese 17.00

Matured beef burger with cheddar  
cheese, sauteed mushrooms  
and truffle mayonnaise 19.00



TAX INCLUDED

# OUR PIZZAS

NATURAL PRODUCT / 32CM

We prepare the authentic napolitan pizza in the wood oven. Using 100% italian handmade products.

Our pizzas are the product of a laborious Process, in which we use stone-grounded flour And standing times.

**BUON APPETITO!**

## *Red base*

<b>MARINERA</b> Tomato, garlic, basil and oregano	9.50
<b>MARGARITA</b> Tomato, mozzarella and basil	11.00
<b>CAPRICHOSA</b> Tomato, ham, mushrooms, artichokes, mozzarella, olives black and basil	15.50
<b>DIABLO</b> Tomato, spicy salami, mozzarella, basil	13.50
<b>BOLOÑESA</b> Tomato, mozzarella, minced meat, ricotta, parmesan, pepper and basil	15.00
<b>CALZONE</b> Ricotta, salami, mozzarella, tomato, black pepper and basil	15.00
<b>BUFALINA</b> Tomato, mozzarella di bufala and basil	14.50
<b>PARMIGGIANA</b> Tomato, mozzarella, hard-boiled egg, fried aubergine, york ham and parmesan flakes	15.00
<b>VENTRESCA DE ATUN</b> Tomato, buffalo mozzarella, tuna, arugula, cherry tomato, red onion and oregano	16.00
<b>DEL MAR</b> Datterini tomato, garlic, oregano, octopus, mussels, squid and basil	18.50

## *White base*

<b>5 QUESOS</b> Mozzarella, pecorino, gorgonzola, cloud of ricotta and parmesan with black and green pepper	15.50
<b>GOLOSA</b> Mozzarella, bacon, mahonés cheese, fried onion, walnuts, honey, black pepper and basil	15.00
<b>POLLO LOCO</b> Mozzarella, breaded chicken, avocado, lettuce, onion, cherry tomato, spicy and barbecue sauce	15.50
<b>RUCOLINA</b> Mozzarella, arugula, cherry tomato, parmesan, sliced Iberian ham cut with knife and basil	17.00
<b>CABAÑA</b> Mozzarella, mortadella, pistachio cream, pistachio kernels and basil	16.50
<b>TREMENDA</b> Iberian ham cut with knife, grilled aubergine, mozzarella buffalo parmesan, black pepper and basil	17.00
<b>VEGETARIANA</b> Mozzarella, assorted seasonal vegetables with basil	15.50
<b>NORMA</b> Fried eggplant, goat cheese cured, garlic and basil	15.00

## *Cream base*

<b>CARBONARA</b> Free-range egg, bacon, mozzarella, parmesan, pecorino Romano, black pepper and basil	16.00
--	-------

## *Special*

<b>DELICIOSA</b> Burrata cream, red tuna tartare, pistachio cream, pistachio grain and basil	19.50
<b>NAPOLI</b> Tomato, mozzarella, ricotta, salami napoli, pepper, parmesan and basil	16.50



TAX INCLUDED

# KIDS MENU

HERE THE KIDS EAT DELICIOUS

Hamburger with homemade fries	7.50
Black Angus Picanha USA with homemade fries	9.50
Chicken croquettes with homemade fries	7.50
Chicken skalop with homemade fries	7.50
Chicken with homemade fries	7.50
Chicken nuggets with homemade fries	7.50
French omelette with homemade fries	7.50
Grilled salmon	9.50
Pizza Margharita	7.50
Spagetti bolognese	7.50
Spagetti carbonara	7.50
Homemade lasagne	7.50



TAX INCLUDED









# TINTOS / RED

## MALLORCA

3030 Negre	5.00	23.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. 2 MESES DE BARRICA MANTONEGRO. CABERNET. MERLOT		
Can Verdura		25.00
D.O. BINISALEM CALLET. MANTO NEGRO. MERLOT. MONASTRELL		
Apunt		26.50
D.O. PLA I LLEVANT. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CALLET, TEMPRANILLO, SYRAH.		
AN/2		33.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. CALLET. FOGONEU. MANTONEGRO. SYRAH.		
Desconfio		57.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Cantamañas	4.50	21.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Sangarida		28.00
D.O. BIERZO. MENCIA		
Caramimbre		29.50
TINTA DEL PAÍS. CAVERENT SAUVIGNON. D.O. RIBERA DEL DUERO		
Montebaco		32.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Campillo Reserva		36.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO		
Habla del Silencio		34.50
EXTREMADURA. SYRAH. CABERNET SAUVIGNON. CABERNET FRANC. TEMPRANILLO.		
Dehesa de los Canónigos		35.00
D.O. RIBERA DEL DUERO TINTO FINO. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON		
Emilio Moro		38.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Mauro		56.00
D.O. CASTILLA Y LEÓN. TEMPRANILLO		
Les Crestas		32.00
D.O. PRIORAT. GARNACHA. CARINYENA SYRAH		
Campesino		25.00
D.O. TORO. TINTA DE TORO		
Malleolus		62.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
PSI Pingus		66.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TINTO FINO		

# BLANCOS / WHITE

## MALLORCA

Bla Bla Bla	5.00	23.00
ÀNIMA NEGRA (FELANITX). 8 MESES DE CRIANZA PRENSA		
Dunord Viticola l'Insomni Blanc		29.50
VI DE LA TERRA MALLORCA. MALVASÍA. GIRÓ ROS.		
Miquel Gelabert		45.00
D.O PLA I LLEVANT (MANACOR) 6 MESES SOBRE LÍAS. CHARDONNAY		
15 Mil Gotas		26.00
D.O PLA I LLEVANT. PRENATAL		
Oloron		27.50
VI DE LA TERRA DE MALLORCA . CHARDONNAY		
Can Vidalet Blanc de Blancs		30.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. PRENSA. MALVASÍA. CHARDONNAY. SAUVIGNON BLANC. MOSCATEL.		

## NACIONALES

La Camioneta	4.50	21.00
D.O RUEDA ( VALLADOLID). VERDEJO		
Cora		23.00
D.O PENEDÈS. MOSCATEL DE ALEJANDRÍA. XARELLO		
Gaia		27.00
D.O. PENEDÉS. SOUVIGNON BLANC		
Granbazan	5.00	24.00
D.O. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO		
Quinta de Sil		26.00
D.O. VALDEORRAS. GODELLO		
Quinta de Couselo		28.50
D.O. RÍAS BAIXAS ALBARIÑO. CAÍÑO BLANCO. LOUREIRO		
Bestia Parda		37.00
VINO DE LA TOERRA DE CASTILLA Y LEÓN. VERDEJO		
Arotz		33.00
D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA. ROBLE FRANCÉS. HONDARRIBI ZURI ZERRATIA. HONDARRIBI ZURI		

## EXTRANJEROS

Chablis		42.00
D.O. CHABLIS (BORGONGE). CHARDONNAY		

# SEMI DULCE / SEMI SWEET

Pedro Escudero	5.00	23.00
D.O. RUEDA. VERDEJO. VIURA		

# ROSADOS / ROSÉE

## MALLORCA

Blanc de Negres Ca'n Vidalet		30.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON. SYRAH.		

Memòries de Biniagual		27.00
D.O. BINISALEM. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Dominio de UNX	4.50	21.00
100% GARNACHA. D.O. NAVARRA		
Caramimbre		26.00
D.O. CIGALES. TEMPRANITO. GARNACHA. ALBILLOS. VERDEJO		
Sierra Cantabria Rosado	4.50	24.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO. GARNACHA. VIURA.		

## EXTRANJEROS

Aix		33.00
VIN DE PROVENCE. GARNACHA. CABERNET SAUVIGNON. CINSAULT. CARIGNAN.		

## EXTRANJEROS

Catena Paraje Altamira		30.00
D.O. MENDOZA ARGENTINA. MALBEC		

Pérez Cruz		32.00
D.O. CHILE. CARMÉNÈRE		

# CAVA & CHAMPAGNE

J. Reventós Roig. Brut Nature	5.00	22.00
D.O. CAVA. MACABEU. XARELLO. PARELLADA.		

Varitas Brut Nature		28.00
D.O. BINISALEM . PRENSA		

Gran Codorniu		29.00
D.O. CAVA. PINOT NOIR ROSE		

Laieta Gran Reserva		33.00
D.O. CAVA. CHARDONNAY. PINOT NOIR		

Pierre Gimonet 1Er Cru		65.00
D.O. CHAMPAGNE. CHARDONNAY		



IVA INCLUIDO



# UNSERMENÜ

KLICKEN SIE AUF DEN ABSCHNITT,  
DEN SIE ANZEIGEN MÖCHTEN.



*Chef* EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

PAELLAS

FRITIERTER

FLEISCH

SALATS

BURGERS

PASTA

PIZZAS

VON MEER

KINDER

GETRÄNKE

WEIN

*Gins & Vodkas*

*Cocktails*

DESSERTS



EINRICHTUNGSMITTEL WENN SIE ALLERGISCH AUF LEBENSMITTEL SIND, LASSEN SIE UNSER PERSONAL BITTE WISSEN.  
EINIGE UNSERER GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE (GETREIDE MIT GLUTEN, CRUSTACEANS, EIER, FISCH, MOLLUSKEN, ERDNÜSSEN,  
MILCH, NÜSSE MIT MUSCHEL, SELLERIE, SENF, PRODUKTEN AUF DER GRUNDLAGE VON KÖRNERN, ZUCKER DIESEL, ...)

LOS DESAYUNOS  
de la  
*Esquina Verde*  
BREAKFAST

*Toast mit Tomaten mit  
Mallorquinisches Brot  
oder Baguette*

---

Tomate	3.00
Mit Avocado	3.50
Mit Schinken	3.50
Mit Guijuelo Schinken	4.00
Mit Menorcan Käse	4.00
Gemischt	4.00

*Kristall Brot*

---

Erdnussbutter, Banane, Kakaonibs und Agavensirup	4.50
Tomate, Avocado und mariniertes Lachs	5.00
Croissant	2.00

*Natürliche Säfte*

---

Orangensaft aus Sóller	4.00
Orangensaft mit Erdbeeren von Manacor	4.50
Ginger shot	1.50

*Shakes*

---

<b>Dragon Fly Pittaya</b> mit Bananen, Hafermilch und Zitrone	5.50
<b>Acai</b> mit Haferflocken, Banane und Hafermilch	5.50
<b>Berrylicious</b> Heidelbeeren, Ananas und Banane	5.50
<b>Energieschub</b> mit Bananen, Spinat, Birne, Maca, Matcha, veganes Protein und Hafermilch	5.50

*Bowls*

---

<b>Acai Guarana Bowl</b> mit Banane, Apfel, Birne, Kokosraspeln, Agave und Granola	7.50
<b>Pitaya Bowl</b> mit Banane, Apfel, Birne, Kokosraspeln, Agave und Granola	7.50
<b>Matcha Bowl</b> mit Ananas, Spinat, Banane, Müsli, Kokos und Agave	8.00



INKL. MWST



# EMPFEHLUNG

## Chef

- Fisch des Tages: St Peters Fisch / Kapriolen / Wilder Wolfsbarsch s.p.m.
- Roter Thunfisch-Tartar mariniert mit Tomate, Avocado, rote Zwiebel, Soja und Limette 19.50
- Lachstartar mit Schnittlauch, Limette, Frischkäse, Avocado und Sesam 17.50
- Thai Chicken mit gelbem Curry, Koriander, Gemüse der Saison, Kokosmilch und Jasminreis 17.50
- Omas Spiegeleier 11.50
- Spiegeleier mit Foie und Trüffelöl 15.50



INKL. MWST

# VORSPEISEN


	1/2	1
Guijuelo iberischer Schinkenbrett Messerschnitt	13.00	21.00
Mahon Käsebrett		16.00
Galizischer Tintenfisch	12.00	19.00
Muscheln mit Marinara-Sauce		12.50
Gedämpfte Muscheln mit Zitronenvinaigrette		12.50
Garnelen mit Knoblauch La Cabaña		16.50
Gegrilltes Gemüse 		14.50
“Padron” Pfeffer	7.50	12.00
Portion hausgemachte Pommes		5.50
Pikante Kartoffeln ‘Bravas’		7.00
Bruschette. Hausgemachtes Brot, verschiedene Tomaten und Basilikumpesto		7.50
Glutenfreies Brot		3.00
Brot, “Alli Oli” und Olives		4.00
Knoblauchbrot		3.75
Brot mit Tomaten und Olivenöl	3.75	6.25



INKL. MWST



# FRITIERTES

	1	1/2
Frittierte Tintenfische	8.75	16.00
Chipirones (kleine Tintenfische)	7.75	14.50
Kroketten: Hühnchen Iberico Guijuelo Schinken Pilzsaison 	7.50	12.00
Frittierte Meeresfruchten mit Garnele, Tintenfisch und Chipirones (kleine Tintenfische)	8.75	16.00



INKL. MWST

# SALATE

ALLE SALATE WERDEN VON SEINEM  
VINAIGRETTE BEGLEITET.

- |   |       |
|---|-------|
| Tomatensalat mit Büffelmozzarella<br>und Basilikum                      | 14.00 |
| Ziegenkäsesalat,<br>Speck, knuspriger Köder und Honig                   | 15.00 |
| Panierter Hühnersalat,<br>Apfel, Nüsse, Parmesan<br>und Cesar-Sauce     | 15.00 |
| Hausgemachter mariniertes<br>Lachssalat, Avocado, Senfsauce<br>und dill | 15.50 |
| Garnelen, Avocado, Mango,<br>Fruchtvinaigrette Passion & Koriander      | 15.50 |



INKL. MWST

# HAUSGEMACHTE PASTA

FRISCH UND AUTHENTISCH

Lasagne Ragu Bolognese	15.50
Spaghetti oder Tagliatelle Ragu Bolognese	13.50
Spaghetti Carbonara mit Zwiebel, italienischer Speck, Eier aus Freilandhaltung, Parmesan und schwarzer Pfeffer	14.50
Spaghetti mit Gemüse, Soße Teriyaki, Soja und Schnittlauch 	13.50
Spaghetti Frutti di Mare	19.50
Tagliatelle mit Pesto Genovese mit kandierte Tomaten und Parmesan	15.50
Tagliatelle mit Champignons in schwarzer Trüffelsauce	16.50
Tagliatelle mit Garnelen, Frühlingsknoblauch, scharfem Chili und nativem Olivenöl	17.50



INKL. MWST

# VON MEER

GEGRILLTER FRISCHER FISCH.  
ALLE FISCHGERICHTE WERDEN  
MIT BEILAGE SERVIERT.

Gegrillter Wolfsbarsch	21.00
Gegrillter norwegischer Lachs	21.00
Gegrillter 'nationaler' Tintenfisch	21.00
Thunfisch von Almadraba	23.50
Gegrillter Steinbutt	23.50
Fisch des Tages: Gall / Caproig / Lubina salvaje	s.p.m.



INKL. MWST

# LAS PAELLAS

UNSERE TRADITION

*mit Pabler-Bamba-Reis*

**MINIMUM 2 PERS. / PREIS PRO PERSON**

GLUTENFREI UND LAKTOSEFREI.

**ALLE UNSERE PAELLAS KÖNNEN IN  
NUDELN UMGEWANDELT WERDEN.**

## **Gemischte Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten.**

Schweinefleisch, Kaninchen, rote Garnelen, Krabbenkeulen, Muscheln, frische Bohnen und gegrillte Paprika

17.50 p.p.

## **Paella mit Meeresfrüchten.**

Sofrito vom mallorquinischen Tintenfisch und Zwiebeln, rote Garnelen, Muscheln, Krebse und Muscheln

18.50 p.p.

## **Blinde Paella mit Meeresfrüchten.**

Zwiebelpfanne mit Tintenfisch Mallorquinische, geschälte Garnele, Muschel ohne Schale, Tintenfischringe und Garnelenbrühe

17.50 p.p.

## **Paella aus dem Garten.**

Gebratenes Gemüse, Blumenkohl, Artischocke, Erbsen, Spargel, gegrillte Bohnen und Paprika

16.50 p.p.

## **Paella vom iberischen Schwein.**

Champignons, Rosmarin und Paprika von la Vera

20.50 p.p.

## **Schwarzer Reis.**

Gebratene Zwiebel und Tintenfisch in ihrer Tinte, rote Garnele, Muschel ohne Schale, gegrillte rote Paprika und Aioli

18.50 p.p.

## **Hummer Reis.**

### **(Paella, weich oder suppig)**

Schnittlauch und Tomatenpfanne Strauß, rote Garnelen, Beine von Krabben, Fischfond und Meeresfrüchte

29.00 p.p.

## **Cremiger Oktopus und Krabbenreis.**

Gebratene Zwiebel mit Tomate Corsage, Spargel, Oktopus a la Barbecue und Krabbenbrühe

20.50 p.p.



INKL. MWST

# FLEISCH

## PREMIUM BBQ

MINDESTREIFE VON 40 TAGEN

GEGRILLT IN QUEBRAX CHARCOAL ALLE  
FLEISCHGERICHTE WERDEN  
MIT BEILAGE SERVIERT.

“Baskisches” T-Bone 1kg aprox. Empfehlung für 2 personen zu teilen	60.00
T-Bone-Steak 650gr	31.00
Rumpsteak gegrillt 300gr	23.00
Rumpsteak Tagliata, Rucola und Parmesan	24.50
Picanha von Angus USA 250gr	24.50
Pluma ibérica “Joselito” 250gr.	23.50
Hühnerbrust	16.75
<b>SOSSEN</b> Pfeffer / Roquefort / Tartara	3.00



INKL. MWST

# HAUS- BURGER

100% HAUSGEMACHT MIT HANDGEMACHTEM  
BROT. BEGLEITET MIT HOMEMADE FRENCH  
FRIES UND TÁRTARA SAUCE.

Gereifter Rindfleischburger,  
kandierte Zwiebeln und Remoulade 16.00

Gereifter Spezial Rindfleischburger,  
Italienischer Speck, Remoulade und  
Scamorza-Käse 17.00

Gereifter Beef-Burger mit Cheddar-  
Käse, sautierten Champignons und  
Trüffel-Mayonnaise 19.00



INKL. MWST

# UNSERE PIZZAS

## NATURLICHES PRODUKT / BASIS 32CM

Wir zubereiten die authentische Napolitanische pizza im Holzofen. Verwendung von 100% italienischen handgemachten Produkten. Unsere Pizzas sind das Produkt eines mühsamen Verfahrens, in dem wir steingeerdete Mehle verwenden, die über lange Standzeiten von bis zu 48 Stunden.

BUON APPETITO!

### *Rate Basis*

<b>MARINERA</b> Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oregano	9.50
<b>MARGARITA</b> Tomaten, Mozzarella und Basilikum	11.00
<b>CAPRICIOSA</b> Tomaten, Schinken, Pilze, Artischocken, Mozzarella, Oliven schwarz und basilikum	15.50
<b>DIABLO</b> Tomaten, Salami, Mozzarella und basilikum scharf	13.50
<b>BOLOÑESA</b> Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch, Ricotta, Parmesan, Pfeffer und Basilikum	15.00
<b>CALZONE</b> Ricotta, Salami, Mozzarella, Tomate, schwarzer Pfeffer und Basilikum	15.00
<b>BUFALINA</b> Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	14.50
<b>PARMIGIANA</b> Tomaten, Mozzarella, hartgekochtes Ei, frittierte Auberginen, schinken und Parmesanflocken	15.00
<b>VENTRESCA DE ATÚN</b> Tomate, Büffelmozzarella, Thunfischbauch, Rucola, Tomate rote und gelbe Kirsche, lila Zwiebel, Oregano	16.00
<b>DEL MAR</b> Datterini-Tomate, Knoblauch, Oregano, Oktopus, Muscheln, Tintenfisch und Basilikum	18.50

### *Weiss Basis*

<b>5 QUESOS</b> Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola, Wolke von Ricotta und Parmesan mit schwarzer und grüner Pfeffer	15.50
<b>GOLOSA</b> Mozzarella, Speck, Mahon-Käse, gebratene Zwiebeln, Walnüsse, Honig, Pfeffer schwarz und basilikum	15.00
<b>POLLO LOCO</b> Mozzarella, paniertes Huhn, Avocado, Grüner Salat, Zwiebel, Kirschtomate, würzige und Barbecue-Sauce	15.50
<b>RUCOLINA</b> Mozzarella, Rucola, rote und gelbe Kirschtomate, Parmesan, messergeschnittener iberischer Schinken und Basilikum	17.00
<b>CABAÑA</b> Mozzarella, Mortadella, Pistazien Creme, Pistazienkerne und Basilikum	16.50
<b>TREMENDA</b> Iberischer Schinken geschnitten zu Messer, Aubergine gegrillt, Büffelmozzarella Parmesan, schwarzer Pfeffer und Basilikum	17.00
<b>VEGETARIANA</b> Mozzarella, Gemüse der Saison mit Basilikum	15.50
<b>NORMA</b> Gebratene Auberginen, Ziegenkäse geheilt, Knoblauch und grünem Basilikum	15.00

### *Cremebasis*

<b>CARBONARA</b> Landeis, Speck, Mozzarella, Parmesan, Pecorino Romano, schwarzer Pfeffer und Basilikum	16.00
--	-------

### *Spezials*

<b>DELICIOSA</b> Burrata-Creme, Roter-Thunfisch-Tartar, Pistazien-Creme, Pistazien-Korn und Basilikum	19.50
<b>NAPOLI</b> Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Salami Napoli, Pfeffer, Parmesan und Basilikum	16.50

INKL. MWST



# KINDER MENU

HIER ESSEN DIE KINDER LECKER

Burger mit Pommes Frites	7.50
Black Angus Picanha USA mit hausgemachten Kartoffeln	9.50
Hühnerkroketten mit hausgemachten Pommes Frites	7.50
Hähnchen-Schnitzel mit Pommes Frites	7.50
Hähnchen mit Pommes Frites	7.50
Nuggets mit Pommes Frites	7.50
Französisches Omelett mit Pommes Frites	7.50
Gegrillter Lachs	9.50
Pizza Margharita	7.50
Spaghetti Bolognaise	7.50
Spagetti carbonara	7.50
Lasagne des Hause	7.50



INKL. MWST







# TINTOS / RED

## MALLORCA

3030 Negre	5.00	23.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. 2 MESES DE BARRICA MANTONEGRO. CABERNET. MERLOT		
Can Verdura		25.00
D.O. BINISALEM CALLET. MANTO NEGRO. MERLOT. MONASTRELL		
Apunt		26.50
D.O. PLA I LLEVANT. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CALLET, TEMPRANILLO, SYRAH.		
AN/2		33.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. CALLET. FOGONEU. MANTONEGRO. SYRAH.		
Desconfio		57.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Cantamañas	4.50	21.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Sangarida		28.00
D.O. BIERZO. MENCIA		
Caramimbre		29.50
TINTA DEL PAÍS. CAVERENT SAUVIGNON. D.O. RIBERA DEL DUERO		
Montebaco		32.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Campillo Reserva		36.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO		
Habla del Silencio		34.50
EXTREMADURA. SYRAH. CABERNET SAUVIGNON. CABERNET FRANC. TEMPRANILLO.		
Dehesa de los Canónigos		35.00
D.O. RIBERA DEL DUERO TINTO FINO. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON		
Emilio Moro		38.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Mauro		56.00
D.O. CASTILLA Y LEÓN. TEMPRANILLO		
Les Crestas		32.00
D.O. PRIORAT. GARNACHA. CARINYENA SYRAH		
Campesino		25.00
D.O. TORO. TINTA DE TORO		
Malleolus		62.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
PSI Pingus		66.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TINTO FINO		

# BLANCOS / WHITE

## MALLORCA

Bla Bla Bla	5.00	23.00
ÀNIMA NEGRA (FELANITX). 8 MESES DE CRIANZA PRENSA		
Dunord Viticola l'Insomni Blanc		29.50
VI DE LA TERRA MALLORCA. MALVASÍA. GIRÓ ROS.		
Miquel Gelabert		45.00
D.O PLA I LLEVANT (MANACOR) 6 MESES SOBRE LÍAS. CHARDONNAY		
15 Mil Gotas		26.00
D.O PLA I LLEVANT. PRENATAL		
Oloron		27.50
VI DE LA TERRA DE MALLORCA . CHARDONNAY		
Can Vidalet Blanc de Blancs		30.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. PRENSA. MALVASÍA. CHARDONNAY. SAUVIGNON BLANC. MOSCATEL.		

## NACIONALES

La Camioneta	4.50	21.00
D.O RUEDA ( VALLADOLID). VERDEJO		
Cora		23.00
D.O PENEDÈS. MOSCATEL DE ALEJANDRÍA. XARELLO		
Gaia		27.00
D.O. PENEDÉS. SOUVIGNON BLANC		
Granbazan	5.00	24.00
D.O. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO		
Quinta de Sil		26.00
D.O. VALDEORRAS. GODELLO		
Quinta de Couselo		28.50
D.O. RÍAS BAIXAS ALBARIÑO. CAÍÑO BLANCO. LOUREIRO		
Bestia Parda		37.00
VINO DE LA TOERRA DE CASTILLA Y LEÓN. VERDEJO		
Arotz		33.00
D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA. ROBLE FRANCÉS. HONDARRIBI ZURI ZERRATIA. HONDARRIBI ZURI		

## EXTRANJEROS

Chablis		42.00
D.O. CHABLIS (BORGONGE). CHARDONNAY		

# SEMI DULCE / SEMI SWEET

Pedro Escudero	5.00	23.00
D.O. RUEDA. VERDEJO. VIURA		

# ROSADOS / ROSÉE

## MALLORCA

Blanc de Negres Ca'n Vidalet		30.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON. SYRAH.		

Memòries de Biniagual		27.00
D.O. BINISALEM. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Dominio de UNX	4.50	21.00
100% GARNACHA. D.O. NAVARRA		
Caramimbre		26.00
D.O. CIGALES. TEMPRANITO. GARNACHA. ALBILLOS. VERDEJO		
Sierra Cantabria Rosado	4.50	24.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO. GARNACHA. VIURA.		

## EXTRANJEROS

Aix		33.00
VIN DE PROVENCE. GARNACHA. CABERNET SAUVIGNON. CINSAULT. CARIGNAN.		

## EXTRANJEROS

Catena Paraje Altamira		30.00
D.O. MENDOZA ARGENTINA. MALBEC		

Pérez Cruz		32.00
D.O. CHILE. CARMÉNÈRE		

# CAVA & CHAMPAGNE

J. Reventós Roig. Brut Nature	5.00	22.00
D.O. CAVA. MACABEU. XARELLO. PARELLADA.		

Varitas Brut Nature		28.00
D.O. BINISALEM . PRENSA		

Gran Codorniu		29.00
D.O. CAVA. PINOT NOIR ROSE		

Laieta Gran Reserva		33.00
D.O. CAVA. CHARDONNAY. PINOT NOIR		

Pierre Gimonet 1Er Cru		65.00
D.O. CHAMPAGNE. CHARDONNAY		



IVA INCLUIDO



# VÅRMENY

KLICKA PÅ AVSNITTEN SOM DU VILL SE

FRUKOST  
*Esquina Verde*  
BREAKFAST

*Chef* RECOMMENDATION

FÖRRÄTTER

PAELLAS

FRITYR

KÖTT

SALLADER

BURGERS

HEMAGJAD PASTA

PIZZAS

FISK

BARN

DRYCK

VIN

*Gins & Vodkas*

*Cocktails*

DESSERTS



INSTÄLLNINGSPÅGÅNING OM DU ÄR ALLERGISK FÖR NÅGONSÅMÅL, LÅT VÅRA PERSONAL VETNA. NÅGRA AV VÅRA RÄTTER INNEHÅLLER ALLERGIER (GRÖNSAKER MED GLUTEN, CRUSTACEANS, ÄGG, FISK, BLÖTDJUR, JORDGUBBAR, MJÖLK, NÖTTER MED SKAL, CELLERI, SKIVOR, PRODUKTER BASERADE PÅ KORN, SOCKER, DIESEL) , ...)

FRUKOST  
*Esquina Verde*  
BREAKFAST

*Rostat bröd med tomat med  
Mallorcansk bröd eller baguett*

Tomat	3.00
Med avokado	3.50
Med kokt skinka	3.50
Med Guijuelo-skinka	4.00
Med Mahon-ost	4.00
Blandad	4.00

*Pan de cristal*

Jordnötssmör, banan, kakaonibs och Agavesirap	4.50
Tomat, avokado och marinerad lax	5.00
Croissant	2.00

*Naturliga Jus*

Apelsinjuice från Sóller	4.00
Apelsinjuice med jordgubbar från Manacor	4.50
Ginger shot	1.50

*Shakes*

<b>Dragon Fly Pittaya</b> med bananer, havremjök och citron	5.50
<b>Acai</b> med havre, banan och havremjök	5.50
<b>Berryliska</b> blåbär, ananas och banan	5.50
<b>Energy Boost</b> med banan, spenat, päron, maca, matcha, veganprotein och havremjök	5.50

*Bowls*

<b>Acai Guarana Bowl</b> med banan, äpple, päron, riven kokosnöt, agave och granola	7.50
<b>Pitaya Bowl</b> med banan, äpple, päron, riven kokosnöt, agave och granola	7.50
<b>Yogur Griego Bowl</b> med diverse frukt, granola och agave	6.00



SKATT INKLUDERAD



# REKOMMENDATION

## Chef

Dagens fisk: Sankt Pers fisk / Haussugga / Vild Hauseborre	s.p.m.
Röd tonfisktartar marinerad med tomat, avokado, rödlök, soja och lime	19.50
Laxtartar med gräslök, lime, färskost, avokado och sesam	17.50
Thailändsk kyckling med gul curry, koriander, säsongens grönsaker, kokosmjölk och jasminris	17.50
Knäckta ägg med potatis	11.50
Knäckta ägg med foie gras och tryffelolja	15.50



SKATT INKLUDERAD



# FÖRRÄTTER

	1/2	1
Serrano Iberisk Guijuelo skinka. Knivskuren	13.00	21.00
Ost "Mahon"		16.00
Bläckfisk "a la Gallega"	12.00	19.00
Musslor "a la Marinera"		12.50
Ångade musslor med citronvinaigrette		12.50
Räkor i vitlöksolja La Cabaña		16.50
Grillade grönsaker 		14.50
Pimientos de padrón	7.50	12.00
Portion pommes frites		5.50
Potatis starkt kryddad (bravas)		7.00
Bruschette. Hemlagat bröd, blandade tomater och basilikapesto		7.50
Glutenfritt bröd		3.00
Bröd, "Alioli" och oliver		4.00
Varmt vitlöksbröd		3.75
Bröd med tomat och olivolja	3.75	6.25



SKATT INKLUDERAD

# FRITYR

	1	1/2
Friterad bläckfisk	8.75	16.00
Chipirones	7.75	14.50
Kroketter: Kyckling Iberisk Guijuelo Skinka Svamp säsong 	7.50	12.00
Blandad frityr: Räkor, calamar och chipirones	8.75	16.00



SKATT INKLUDERAD

# SALLADER

ALLA SALLADER KOMMER MED SIN VINÄGRETT

Tomatsallad med buffel mozzarella  
och basilika 14.00

Getostsallad, bacon, rostad lök  
och honung 15.00

Sallad med panerad kyckling, äpple,  
nötter, parmesan och Cesar sås 15.00

Sallad med hemlagad marinerad  
lax, avokado, senapssås med dill 15.50

Räkor, avokado, mango, fruktvinägrett  
passion & koriander 15.50



SKATT INKLUDERAD

# HEMAGJAD PASTA

FÄRSK OCH AUTENTISK

Lasagne ragu bolognese 15.50

Spaghetti eller tagliatelle  
ragu bolognese 13.50

Spaghetti carbonara med lök,  
italiensk bacon, ägg, parmesan  
och svartpeppar 14.50

Spaghetti med grönsaker,  
teriyakisås, soja och gräslök  13.50

Spaghetti Frutti di Mare 19.50

Tagliatelle med pesto a la Genovese  
med kanderad tomat och parmesan 15.50

Tagliatelle med svamp  
i svart tryffelsås 16.50

Tagliatelle med räkor, vårvitlök, kryddig  
chili och jungfruolja 17.50



SKATT INKLUDERAD

# FRÅN HAVET

GRILLAD FÄRSK FISK SERVERAS MED TILLBEHÖR

Grillad havsabborre 21.00

Grillad norsk lax 21.00

Grillad nationell bläckfisk 21.00

Almadraba röd tonfisk 23.50

Grillad piggvar 23.50

Dagens fisk:  
Gallo / Caproig / Lubina salvaje s.p.m.



SKATT INKLUDERAD

# LAS PAELLAS

VÅR TRADITION

*med ris 'bomba pobler'*

MIN. 2 PERS. / PRIS PER PERSON  
GLUTENFRI OCH LAKTOSFRI

ALLA VÅRA PAELLAS KAN BYTAS TILL NUDLAR.

## Blandad paella med kött och skaldjur.

Duroc fläsk, kanin, röd räka,  
krabba, musslor, färska  
bönor och grillad paprika

17.50 p.p.

## Fisk paella.

Sauté av Mallorkinsk bläckfisk och lök,  
röda räkor, musslor, kräftor och muss-  
lor

18.50 p.p.

## Paella 'Ciega'

Stekt lök med mallorcansk bläckfisk,  
skalade räkor, mussla utan skal,  
bläckfiskringar och räkbuljong

17.50 p.p.

## Paella från grönskakslandet.

Sauterade grönsaker, blomkål,  
kronärtskocka, ärtor, sparris,  
ärter och grillad paprika

16.50 p.p.

## Iberisk fläsk paella.

Svamp, rosmarin och  
paprika från la "Vera"

20.50 p.p.

## Svart ris.

Sauterad lök och bläckfisk i bläck,  
röd räkor, mussla utan skal, grillad  
rödpeppar och aioli

18.50 p.p.

## Hummerris.

(Paella, mjuk eller soppig)

Gräslök och toma, Röda räkor,  
krabben, fiskfond och skaldjur

29.00 p.p.

## Krämigt ris med bläckfisk och krabba.

Sauterade gräslök med tomat, sparris,  
grillad bläckfisk och  
krabbuljong

20.50 p.p.



SKATT INKLUDERAD

# KÖTT

## PREMIUM BBQ

MOGNAD UNDER 40 DAGAR

GRILLADE I KOLUGN  
SERVERAS MED SÄSONGENS GRÖNSAKER

Baskisk nötkött 1kg aprox.  
REKOMMENDERAS FÖR 2 PERS. 60.00

T-benstek 650gr 31.00

Entrecoté grillad 300gr 23.00

Entrecoté Tagliata med Rucula  
och parmesan 24.50

“Picanha” de Angus USA 250gr 24.50

Iberisk fläskött 250gr 23.50

Kycklingbröst 16.75

**SÅSER** 3.00

Peppar / Roquefort / Tartar



SKATT INKLUDERAD

# HAMBURGARE

## DE LA CASA

100% HEMLAGAT BRÖT  
TILLBEHÖR HEMLAGAD POMMES,  
SALLAD, TOMAT OCH TARTARSÅS.

Nötköttburger, karamelliserad lök  
och tartarsås 16.00

Special nötköttburger, italiensk  
bacon, tartarsås och scamorzaost 17.00

Nötburgare med cheddarost,  
sauterade svampar och tryffelmajonnäs 19.00



SKATT INKLUDERAD



# VÅRA PIZZOR

PRODUCTO NATURAL / BASE 32CM

Vi förbereder den autentiska Napolitanska pizzan, bakad i vedugn. Med 100% -iga italienska produkter. Vi använder stenmalt mjöl o en Jäsningstid på 48 tim.

**BUON APPETITO!**

## *Röd Bas*

<b>MARINERA</b> Tomat, vitlök basilika och oregano	9.50
<b>MARGARITA</b> Tomater, mozzarella och basilika	11.00
<b>CAPRICIOSA</b> Tomat, skinka, champinjoner, jordärtskockor, mozzarella, svarta oliver och basilika	15.50
<b>DIABLO</b> Tomat, salami, mozzarella, basilika. Kryddad	13.50
<b>BOLOÑESA</b> Tomat, mozzarella, köttfärs, ricotta, parmesan, peppar och basilika	15.00
<b>CALZONE</b> Ricotta, salami, mozzarella, tomat, svartpeppar och basilika	15.00
<b>BUFALINA</b> Tomat, buffelmozzarella och basilika	14.50
<b>PARMIGGIANA</b> Tomat, mozzarella, hårdkokt ägg, Friterade auberginer, skinka och parmesanflingor	15.00
<b>VENTRESCA DE ATÚN</b> Tomater, buffelmozzarella, tonfisk, Ruccola, röda och gula cherrytomater, rödlök och oregano	16.00
<b>DEL MAR</b> Datterini tomat, vitlök, oregano, bläckfisk, musslor, bläckfisk och basilika	18.50

## *Vit Bas*

<b>5 QUESOS</b> Mozzarella, pecorino, gorgonzola, ricotta och parmesan med grön peppar	15.50
<b>GOLOSA</b> Mozzarella, bacon, Mahonost, stekt lök, valnötter, honung, peppar svart och basilika	15.00
<b>POLLO LOCO</b> Mozzarella, panerad kyckling, avokado, sallad, lök, cherry tomat, grillsås. Kryddad	15.50
<b>RUCOLINA</b> Mozzarella, rucola, röd och gul cherry tomat, parmesan, knivskuren iberisk skinka och basilika	17.00
<b>CABAÑA</b> Mozzarella, mortadella, pistagenötter, pistaschkräm och basilika	16.50
<b>TREMENDA</b> Iberisk skinka knivskuren, aubergine grillad, buffalo mozzarella parmesan, svartpeppar och basilika	17.00
<b>VEGETARIANA</b> Mozzarella, säsongens grönsaker och basilika	15.50
<b>NORMA</b> Stekt aubergine, mogen getost, vitlök och basilika	15.00

## *Kräm Bas*

<b>CARBONARA</b> Ägg, bacon, mozzarella, parmesan, pecorino romano, svartpeppar och basilika	16.00
---	-------

## *Spezial*

<b>DELICIOSA</b> Burrata grädde, Rödtonfisk tartar, pistaschkräm, pistaschnötter och basilika	19.50
<b>NAPOLI</b> Ricotta, tomat, mozzarella, bacon, peppar, parmesan och basilika	16.50

SKATT INKLUDERAD

# BARN MENY

HÄR ÄTER BARNEN UTSÖKT

Burger och pommes frites 7.50

Picanha black Angus USA  
med hemlagad pommes 9.50

Kycklingkrosett med hemlagad pommes 7.50

Escalope med pommes 7.50

Kyckling med pommes 7.50

Nuggets med pommes 7.50

Fransk omelett med pommes 7.50

Grillad lax 9.50

Pizza Margharita 7.50

Spagetti bolognese 7.50

Spagetti carbonara 7.50

Hemlagad lasagne 7.50



SKATT INKLUDERAD







# TINTOS / RED

## MALLORCA

3030 Negre	5.00	23.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. 2 MESES DE BARRICA MANTONEGRO. CABERNET. MERLOT		
Can Verdura		25.00
D.O. BINISALEM CALLET. MANTO NEGRO. MERLOT. MONASTRELL		
Apunt		26.50
D.O. PLA I LLEVANT. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CALLET, TEMPRANILLO, SYRAH.		
AN/2		33.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. CALLET. FOGONEU. MANTONEGRO. SYRAH.		
Desconfio		57.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Cantamañas	4.50	21.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Sangarida		28.00
D.O. BIERZO. MENCIA		
Caramimbre		29.50
TINTA DEL PAÍS. CAVERENT SAUVIGNON. D.O. RIBERA DEL DUERO		
Montebaco		32.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Campillo Reserva		36.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO		
Habla del Silencio		34.50
EXTREMADURA. SYRAH. CABERNET SAUVIGNON. CABERNET FRANC. TEMPRANILLO.		
Dehesa de los Canónigos		35.00
D.O. RIBERA DEL DUERO TINTO FINO. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON		
Emilio Moro		38.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Mauro		56.00
D.O. CASTILLA Y LEÓN. TEMPRANILLO		
Les Crestas		32.00
D.O. PRIORAT. GARNACHA. CARINYENA SYRAH		
Campesino		25.00
D.O. TORO. TINTA DE TORO		
Malleolus		62.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
PSI Pingus		66.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TINTO FINO		

# BLANCOS / WHITE

## MALLORCA

Bla Bla Bla	5.00	23.00
ÀNIMA NEGRA (FELANITX). 8 MESES DE CRIANZA PRENSA		
Dunord Viticola l'Insomni Blanc		29.50
VI DE LA TERRA MALLORCA. MALVASÍA. GIRÓ ROS.		
Miquel Gelabert		45.00
D.O PLA I LLEVANT (MANACOR) 6 MESES SOBRE LÍAS. CHARDONNAY		
15 Mil Gotas		26.00
D.O PLA I LLEVANT. PRENATAL		
Oloron		27.50
VI DE LA TERRA DE MALLORCA . CHARDONNAY		
Can Vidalet Blanc de Blancs		30.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. PRENSA. MALVASÍA. CHARDONNAY. SAUVIGNON BLANC. MOSCATEL.		

## NACIONALES

La Camioneta	4.50	21.00
D.O RUEDA ( VALLADOLID). VERDEJO		
Cora		23.00
D.O PENEDÈS. MOSCATEL DE ALEJANDRÍA. XARELLO		
Gaia		27.00
D.O. PENEDÉS. SOUVIGNON BLANC		
Granbazan	5.00	24.00
D.O. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO		
Quinta de Sil		26.00
D.O. VALDEORRAS. GODELLO		
Quinta de Couselo		28.50
D.O. RÍAS BAIXAS ALBARIÑO. CAÍÑO BLANCO. LOUREIRO		
Bestia Parda		37.00
VINO DE LA TOERRA DE CASTILLA Y LEÓN. VERDEJO		
Arotz		33.00
D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA. ROBLE FRANCÉS. HONDARRIBI ZURI ZERRATIA. HONDARRIBI ZURI		

## EXTRANJEROS

Chablis		42.00
D.O. CHABLIS (BORGONGE). CHARDONNAY		

# SEMI DULCE / SEMI SWEET

Pedro Escudero	5.00	23.00
D.O. RUEDA. VERDEJO. VIURA		

# ROSADOS / ROSÉE

## MALLORCA

Blanc de Negres Ca'n Vidalet		30.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON. SYRAH.		

Memòries de Biniagual		27.00
D.O. BINISALEM. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Dominio de UNX	4.50	21.00
100% GARNACHA. D.O. NAVARRA		
Caramimbre		26.00
D.O. CIGALES. TEMPRANITO. GARNACHA. ALBILLOS. VERDEJO		
Sierra Cantabria Rosado	4.50	24.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO. GARNACHA. VIURA.		

## EXTRANJEROS

Aix		33.00
VIN DE PROVENCE. GARNACHA. CABERNET SAUVIGNON. CINSAULT. CARIGNAN.		

## EXTRANJEROS

Catena Paraje Altamira		30.00
D.O. MENDOZA ARGENTINA. MALBEC		

Pérez Cruz		32.00
D.O. CHILE. CARMÉNÈRE		

# CAVA & CHAMPAGNE

J. Reventós Roig. Brut Nature	5.00	22.00
D.O. CAVA. MACABEU. XARELLO. PARELLADA.		

Varitas Brut Nature		28.00
D.O. BINISALEM . PRENSA		

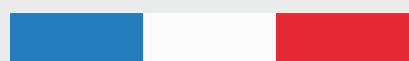
Gran Codorniu		29.00
D.O. CAVA. PINOT NOIR ROSE		

Laieta Gran Reserva		33.00
D.O. CAVA. CHARDONNAY. PINOT NOIR		

Pierre Gimonet 1Er Cru		65.00
D.O. CHAMPAGNE. CHARDONNAY		



IVA INCLUIDO



# NOTRE MENU

CLIQUEZ SUR LA SECTION  
QUE VOUS VOULEZ VOIR.

PETIT-DÉJEUNER  
*Esquina Verde*  
BREAKFAST

RECOMMANDATIONS *du Chef*

ENTRÉES

PAELLAS

FRITURES

LES VIANDES

SALADES

BURGERS

MAISON PÂTES

PIZZAS

POISSONS

ENFANTS

BOISSONS

VINOS

*Gins & Vodkas*

*Cocktails*

DESSERTS



INFORMATIONS SUR L'ETABLISSEMENT SI VOUS ETES ALLERGIQUE A TOUT ALIMENT, VEUILLEZ FAIRE SAVOIR A NOTRE PERSONNEL. CERTAINS DE NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES (CÉRÉALES AVEC GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUF, POISSON, MOLLUSQUES, ARACHIDES, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, PRODUITS À BASE DE GRAINS, SUCRE DIESEL , ...)

PETIT-DÉJEUNER  
*Esquina Verde*  
BREAKFAST

*toast à la tomate avec  
Pain majorquin ou baguette*

---

Tomate	3.00
A l'avocat	3.50
Au jambon doux	3.50
Au jambon de Guijuelo	4.00
Au fromage de Mahon	4.00
Mixte	4.00

*Pan de cristal*

---

Beurre de cacahuète, banane, éclats de cacao et sirop d'agave	4.50
Tomate, avocat et saumon mariné	5.00
Croissant	2.00

*Jus Naturels*

---

Jus d'orange de Sóller	4.00
Jus d'orange aux fraises de Manacor	4.50
Ginger shot	1.50

*Batidos*

---

<b>Dragon Fly Pittaya</b> avec bananes, lait d'avoine et citron	5.50
<b>Acai</b> avec avoine, banane et lait d'avoine	5.50
<b>Berrylicious</b> avec myrtilles, Ananas et Banane	5.50
<b>Boost énergétique</b> avec latans, épinards, poire, maca, matcha, protéines végétaliennes et lait d'avoine	5.50

*Bowls*

---

<b>Acai Guarana Bowl</b> con plátano, manzana, pera, coco rallado, agave y granola	7.50
<b>Pitaya Bowl</b> avec banane, pomme, poire, noix de coco râpée, agave et granola	7.50
<b>Yogur Griego Bowl</b> avec assortiment de fruits, granola et agave	7.00



PRIXTVA INCLUE





# RECOMMANDATIONS *du Chef*

Poisson du jour:  
Gallo / Caproig / Lubina salvaje s.p.m.

Tartare de thon rouge mariné à la  
tomate, avocat, oignon rouge, soja  
et citron vert 19.50

Tartare de saumon à la ciboulette,  
citron vert, cream cheese, avocat  
et sésame 17.50

Poulet thaï au curry jaune, coriandre,  
légumes de saison, lait de coco  
et riz au jasmin 17.50

Les œufs cassés de grand-mère 11.50

Oeufs brouillés au foie gras  
et à l'huile de truffe 15.50



PRIXTVA INCLUE

# ENTRÉES

	1/2	1
Assiette de Jambon Serrano Guijuelo	13.00	21.00
Assiette de "Mahon" Fromage		16.00
Poulpe à la Galicienne	12.00	19.00
Moules Marinières		12.50
Moules à la vapeur avec vinaigrette au citron		12.50
Crevettes à l'ail La Cabaña		16.50
Légumes au Grill 		14.50
Poivrons de Padron	7.50	12.00
Portion de chips maison		5.50
Pommes de Terre Bravas		7.00
Bruschette. Pain maison, assortiment de tomates et pesto de basilic		7.50
Pain sans gluten		3.00
Pain à l'Ail aux Olives		4.00
Pain à l'Ail		3.75
Pain à la tomate et à l'huile d'olive olive vierge	3.75	6.25



PRIXTVA INCLUE

# FRITURES

	1	172
Calamars frits	8.75	16.00
Petits Calamars	7.75	14.50
Croquettes: Poulet	7.50	12.00
Jambon Ibérique Guijuelo Champignons de saison 		
Poisson frit avec crevettes, calmars et calmars	8.75	16.00



PRIXTVA INCLUE

# SALADES

TOUTES LES SALADES SONT  
ACCOMPAGNÉES DE SON VINEGRET

Salade de tomates à la mozzarella  
de bufflonne et basilic 14.00

Salade de chèvre, bacon, cebola  
croustillant et miel 15.00

Salade de poulet pané, pomme, noix,  
parmesan et sauce César 15.00

Salade de saumon mariné maison,  
avocat, sauce moutarde et aneth 15.50

Sallad med hemlagad marinarad  
laxiste, avocat, senapssås med aneth 15.50



PRIXTVA INCLUE

# MAISON PASTA

FRAIS ET AUTHENTIQUE

Lasagne ragoût bolognaise 15.50

Spaghetti ou tagliatelles ragoût bolognaise 13.50

Spaghetti carbonara à l'oignon, bacon italien, œuf fermier, parmesan et poivre noir 14.50

Spaghetti aux légumes, sauce teriyaki, soja et ciboulette  13.50

Spaghetti Frutti di Mare 19.50

Tagliatelles au pesto à la Genovese avec tomate confite et parmesan 15.50

Tagliatelles aux champignons sauce à la truffe noire 16.50

Tagiatelle aux crevettes, ail printanier, piment épicé et huile d'olive vierge 17.50



PRIXTVA INCLUE

# POISSONS ET FRUITS DE MER

POISSONS FRAIS GRILLÉS FRAIS  
TOUS LES POISSONS SONT SERVIS  
AVEC GARNITURE

Basse grillé	21.00
Saumon de Norvège grillé	21.00
Calamar national grillé	21.00
Thon rouge d'Almadraba	23.50
Turbot grillé	23.50
Poisson du jour: Gallo / Caproig / Lubina salvaje	s.p.m.



PRIXTVA INCLUE

# PAELLAS

NOTRE TRADITION

*avec du riz 'bomba pabler'*

2 PERS. MINIMUM / PRIX PAR PERS.  
SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

TOUTES NOS PAELLAS PEUVENT  
DEVENIR DES NOUILLES.

## Paella mixte avec viande et fruits de mer.

Porc Duroc, lapin, crevettes rouges, pattes de crabe, moules, haricots frais et poivrons grillés 17.50 p.p.

## Paella au fruits de mer.

Sofrito de seiche de Majorque et oignon, crevettes rouges, palourdes, écrevisses et moules 18.50 p.p.

## Paella aveugle aux fruits de mer.

Sauté d'oignons à la seiche Majorque, crevettes décortiquées, moules sans carapace, anneaux de calamars et bouillon de crevettes 17.50 p.p.

## Paëlla du jardin.

Légumes sautés, chou-fleur, artichaut, petits pois, asperges, haricots et poivrons grillés 16.50 p.p.

## Paella de porc ibérique.

Champignons, romarin et paprika de la Vera 20.50 p.p.

## Riz noir

Oignon et seiche sautés dans son encre, crevette rouge, moule sans carapace, poivron rouge grillé et aioli 18.50 p.p.

## Riz au homard.

(Paella, miel ou soupe)  
Sauté de tomate et ciboulette bouquet, crevette rouge, cuisses de crabe, fumet de poisson et fruits de mer 29.00 p.p.

## Riz crémeux au poulpe et au crabe.

Ciboulette sautée à la tomate bouquet, asperges, poulpe à la grillades et bouillon de crabe 20.50 p.p.



PRIXTVA INCLUE

# LES VIANDES PREMIUM AU GRILL

MATURATION MINIMUM DE 40 JOURS

CUIT AU CHARBON DE QUEBRAX. SONT SERVIS  
AVEC UN GARNISSAGE SAISONNIER

T-Bone Steak 'Vasca' 1kg aprox. RECOMMANDATION À PARTAGER AVEC 2 PERSONNES	60.00
T-bone steak 650gr	31.00
Entrecôte Grillée 300gr	23.00
Entrecôte Tagliata avec Roquette et Parmesan	24.50
Picanha Angus USA 250gr.	24.50
Plume Iberique 250gr	23.50
Poulet ferme	16.75
<b>SAUCE AU CHOIX</b> Poivre / Roquefort / Tartare	3.00



PRIXTVA INCLUE



# BURGUERS DU CHEF

100% MAISON

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE  
FRIT ET SAUCE TARTARE.

Burger de boeuf affiné, oignons  
confits et sauce tartare

16.00

Burger spécial de boeuf affiné, bacon  
italien, sauce tartare et scamorza

17.00

Burger de boeuf maturé avec fromage  
cheddar, champignons sautés et  
mayonnaise à la truffe

19.00



PRIXTVA INCLUE

# NOS PIZZAS

PRODUIT NATUREL / 32cm

Nous préparons la pizza italienne authentique au four à bois. Utilisation de produits 100% italien fabriqués à la main. Nos pizzas sont le produit d'un procédé laborieux, dans lequel nous utilisons de la farine moulée sur pierre et des temps de repos jusqu'à 48 heures.

**BUON APPETITO!**

## *Base rouge*

<b>MARINERA</b> Tomate, ail, basilic et origan	9.50
<b>MARGARITA</b> Tomate, mozzarella et basilic	11.00
<b>CAPRICHOSA</b> Tomate, jambon, champignons, artichauts, mozzarella, olives noir et basilic	15.50
<b>DIABLO</b> Tomate, salami, mozzarella, épicé et basilic	13.50
<b>BOLOÑESA</b> Tomate, mozzarella, viande hachée, ricotta, parmesan, poivre et basilic	15.00
<b>CALZONE</b> Ricotta, salami, mozzarella, tomate, poivre noir et basilic	15.00
<b>BUFALINA</b> Tomate, mozzarella de bufflonne, et basilic	14.50
<b>PARMIGIANA</b> Tomate, mozzarella, œuf dur, aubergine frite, jambon jork et copeaux de parmesan	15.00
<b>VENTRESCA DE ATÚN</b> Tomate, mozzarella de bufflonne, ventre de thon, roquette, tomate cerise, oignon violet, Origan	16.00
<b>DEL MAR</b> Tomate Datterini, ail, origan, poulpe, moules, calamars et basilic	18.50

## *Base blanche*

<b>5 QUESOS</b> Mozzarella, pecorino, gorgonzola, ricotta et parmesan avec poivron vert	15.50
<b>GOLOSA</b> Mozzarella, bacon, fromage Mahon, oignon frit, noix, miel, poivre noir et basilic	15.00
<b>POLLO LOCO</b> Mozzarella, poulet pané, avocat, salade, oignon, tomate cerise, sauce épicée et barbecue	15.50
<b>RUCOLINA</b> Mozzarella, roquette, tomate cerise, parmesan, jambon ibérique coupé au couteau et basilic	17.00
<b>CABAÑA</b> Mozzarella, mortadelle, crème pistaches, noyaux de pistaches et basilic	16.50
<b>TREMENDA</b> Jambon ibérique coupé à couteau, aubergine grillé, mozzarella de bufflonne parmesan, poivre noir et basilic	17.00
<b>VEGETARIANA</b> Mozzarella, Légumes de saison et basilic	15.50

## *Base de crème*

<b>CARBONARA</b> Oeuf, bacon, mozzarella, parmesan, pecorino romano, poivre noir et basilic	16.00
--	-------

## *Las especiales*

<b>DELICIOSA</b> Crème de burrata, tartare de thon rouge, crème de pistache, grain pistache et basilic	19.50
<b>NAPOLI</b> Tomate, mozzarella, ricotta, salami napolí, poivre, parmesan et basilic	16.50



PRIXTVA INCLUE

# MENU ENFANTS

ICI LES ENFANTS MANGENT DÉLICIEUX

Burger et frites	7.50
Picanha black Angus USA avec pommes de terre maison	9.50
Croquettes de poulet avec pommes de terre maison	7.50
Escalope aux pommes de terre	7.50
Poulet frites	7.50
Nuggets aux pommes de terre	7.50
Omelette française aux pommes de terre	7.50
Saumon grillé	9.50
Pizza Margarita	7.50
Spaghetti bolognaise	7.50
Spaghetti carbonara	7.50
Lasagnes maison	7.50



PRIXTVA INCLUE







# TINTOS / RED

## MALLORCA

3030 Negre	5.00	23.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. 2 MESES DE BARRICA MANTONEGRO. CABERNET. MERLOT		
Can Verdura		25.00
D.O. BINISALEM CALLET. MANTO NEGRO. MERLOT. MONASTRELL		
Apunt		26.50
D.O. PLA I LLEVANT. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CALLET, TEMPRANILLO, SYRAH.		
AN/2		33.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. CALLET. FOGONEU. MANTONEGRO. SYRAH.		
Desconfio		57.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Cantamañas	4.50	21.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Sangarida		28.00
D.O. BIERZO. MENCIA		
Caramimbre		29.50
TINTA DEL PAÍS. CAVERENT SAUVIGNON. D.O. RIBERA DEL DUERO		
Montebaco		32.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Campillo Reserva		36.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO		
Habla del Silencio		34.50
EXTREMADURA. SYRAH. CABERNET SAUVIGNON. CABERNET FRANC. TEMPRANILLO.		
Dehesa de los Canónigos		35.00
D.O. RIBERA DEL DUERO TINTO FINO. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON		
Emilio Moro		38.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
Mauro		56.00
D.O. CASTILLA Y LEÓN. TEMPRANILLO		
Les Crestas		32.00
D.O. PRIORAT. GARNACHA. CARINYENA SYRAH		
Campesino		25.00
D.O. TORO. TINTA DE TORO		
Malleolus		62.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		
PSI Pingus		66.00
D.O. RIBERA DEL DUERO. TINTO FINO		

# BLANCOS / WHITE

## MALLORCA

Bla Bla Bla	5.00	23.00
ÀNIMA NEGRA (FELANITX). 8 MESES DE CRIANZA PRENSA		
Dunord Viticola l'Insomni Blanc		29.50
VI DE LA TERRA MALLORCA. MALVASÍA. GIRÓ ROS.		
Miquel Gelabert		45.00
D.O PLA I LLEVANT (MANACOR) 6 MESES SOBRE LÍAS. CHARDONNAY		
15 Mil Gotas		26.00
D.O PLA I LLEVANT. PRENATAL		
Oloron		27.50
VI DE LA TERRA DE MALLORCA . CHARDONNAY		
Can Vidalet Blanc de Blancs		30.00
VI DE LA TERRA DE MALLORCA. PRENSA. MALVASÍA. CHARDONNAY. SAUVIGNON BLANC. MOSCATEL.		

## NACIONALES

La Camioneta	4.50	21.00
D.O RUEDA ( VALLADOLID). VERDEJO		
Cora		23.00
D.O PENEDÈS. MOSCATEL DE ALEJANDRÍA. XARELLO		
Gaia		27.00
D.O. PENEDÉS. SOUVIGNON BLANC		
Granbazan	5.00	24.00
D.O. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO		
Quinta de Sil		26.00
D.O. VALDEORRAS. GODELLO		
Quinta de Couselo		28.50
D.O. RÍAS BAIXAS ALBARIÑO. CAÍÑO BLANCO. LOUREIRO		
Bestia Parda		37.00
VINO DE LA TOERRA DE CASTILLA Y LEÓN. VERDEJO		
Arotz		33.00
D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA. ROBLE FRANCÉS. HONDARRIBI ZURI ZERRATIA. HONDARRIBI ZURI		

## EXTRANJEROS

Chablis		42.00
D.O. CHABLIS (BORGONGE). CHARDONNAY		

# SEMI DULCE / SEMI SWEET

Pedro Escudero	5.00	23.00
D.O. RUEDA. VERDEJO. VIURA		

# ROSADOS / ROSÉE

## MALLORCA

Blanc de Negres Ca'n Vidalet		30.00
D.O. VI DE LA TERRA DE MALLORCA. MERLOT. CABERNET SAUVIGNON. SYRAH.		

Memòries de Biniagual		27.00
D.O. BINISALEM. MANTONEGRO		

## NACIONALES

Dominio de UNX	4.50	21.00
100% GARNACHA. D.O. NAVARRA		
Caramimbre		26.00
D.O. CIGALES. TEMPRANITO. GARNACHA. ALBILLOS. VERDEJO		
Sierra Cantabria Rosado	4.50	24.00
D.O. RIOJA. TEMPRANILLO. GARNACHA. VIURA.		

## EXTRANJEROS

Aix		33.00
VIN DE PROVENCE. GARNACHA. CABERNET SAUVIGNON. CINSAULT. CARIGNAN.		

## EXTRANJEROS

Catena Paraje Altamira		30.00
D.O. MENDOZA ARGENTINA. MALBEC		

Pérez Cruz		32.00
D.O. CHILE. CARMÉNÈRE		

# CAVA & CHAMPAGNE

J. Reventós Roig. Brut Nature	5.00	22.00
D.O. CAVA. MACABEU. XARELLO. PARELLADA.		

Varitas Brut Nature		28.00
D.O. BINISALEM . PRENSA		

Gran Codorniu		29.00
D.O. CAVA. PINOT NOIR ROSE		

Laieta Gran Reserva		33.00
D.O. CAVA. CHARDONNAY. PINOT NOIR		

Pierre Gimonet 1Er Cru		65.00
D.O. CHAMPAGNE. CHARDONNAY		



IVA INCLUIDO

# POSTRES DESSERTS

*Helado artesanal italiano*

100% NATURAL

## Italian Artisan Icecream

SABORES / FLAVORS

VANILLA	VAINILLA
STRAWBERRY	FRESA
CHOCOLATE	CHOCOLATE
MINT	MENTA
MANGO	MANGO
ALMOND,	ALMENDRA
COCONUT	COCO
PISTACHIO	PISTACHO
MINT	MENTA
LEMON SORBET	SORBETE LIMÓN
PINEAPPLE SORBET	SORBETE DE PIÑA

1 BOLA 2.20    2 BOLAS 4.40    3 BOLAS 6.60

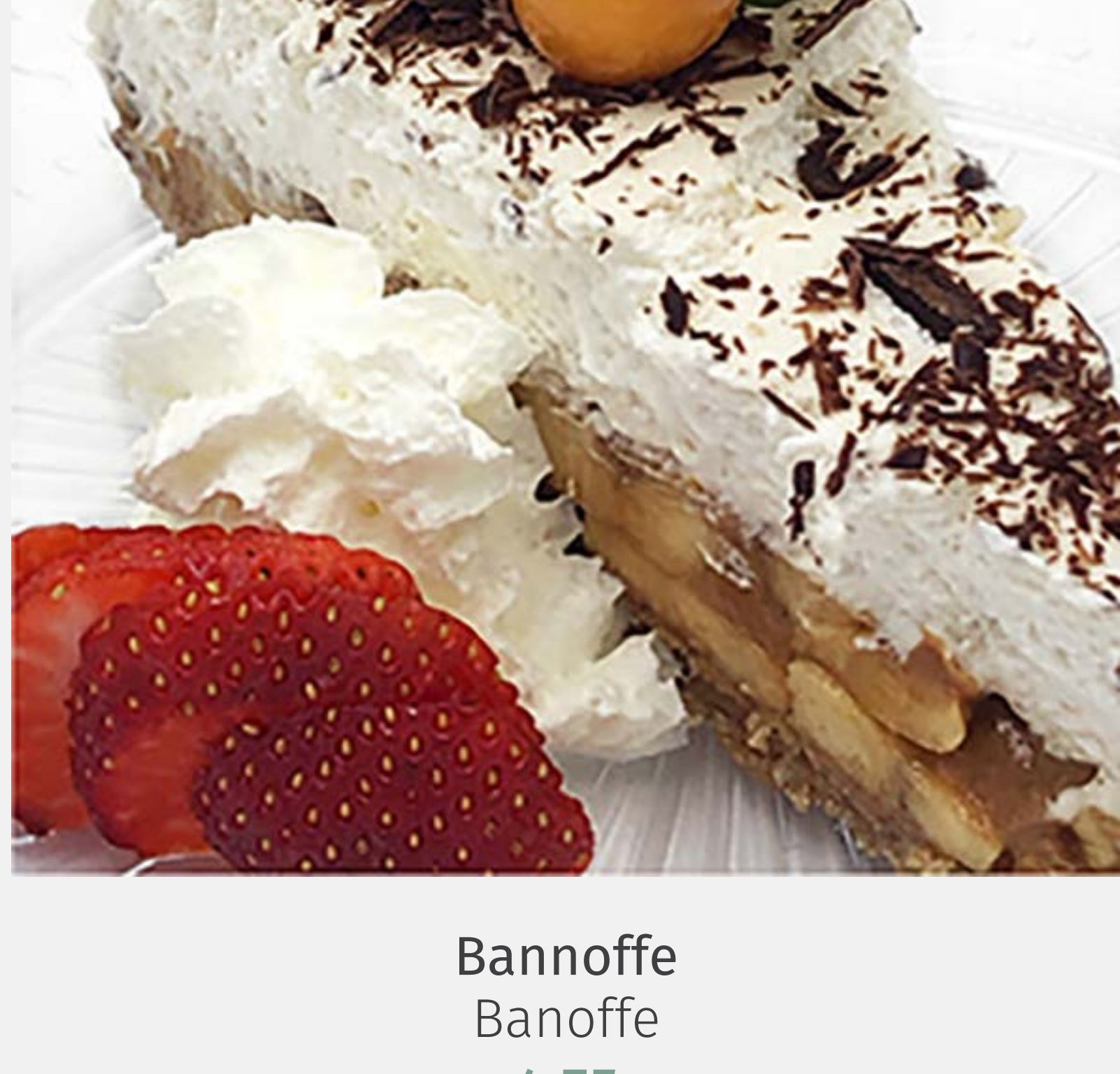
## Pastres Caseras

HOMEMADE DESSERTS



Tarta de zanahoria  
Carrot cake

4.75



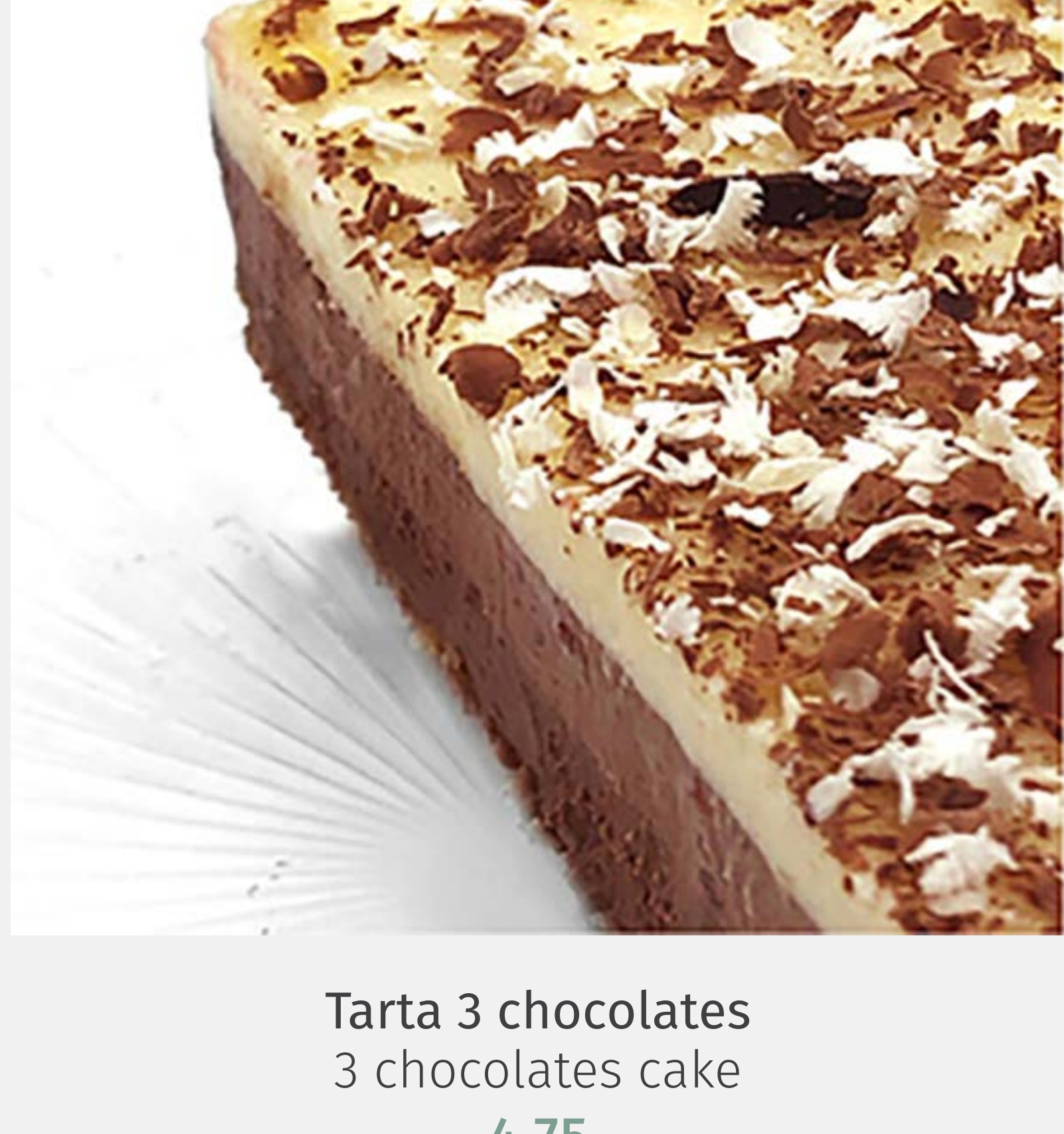
Bannoffe  
Banoffee

4.75



Coulant con helado de vainilla  
Coulant with vanilla ice cream

6.50



Tarta 3 chocolates  
3 chocolates cake

4.75



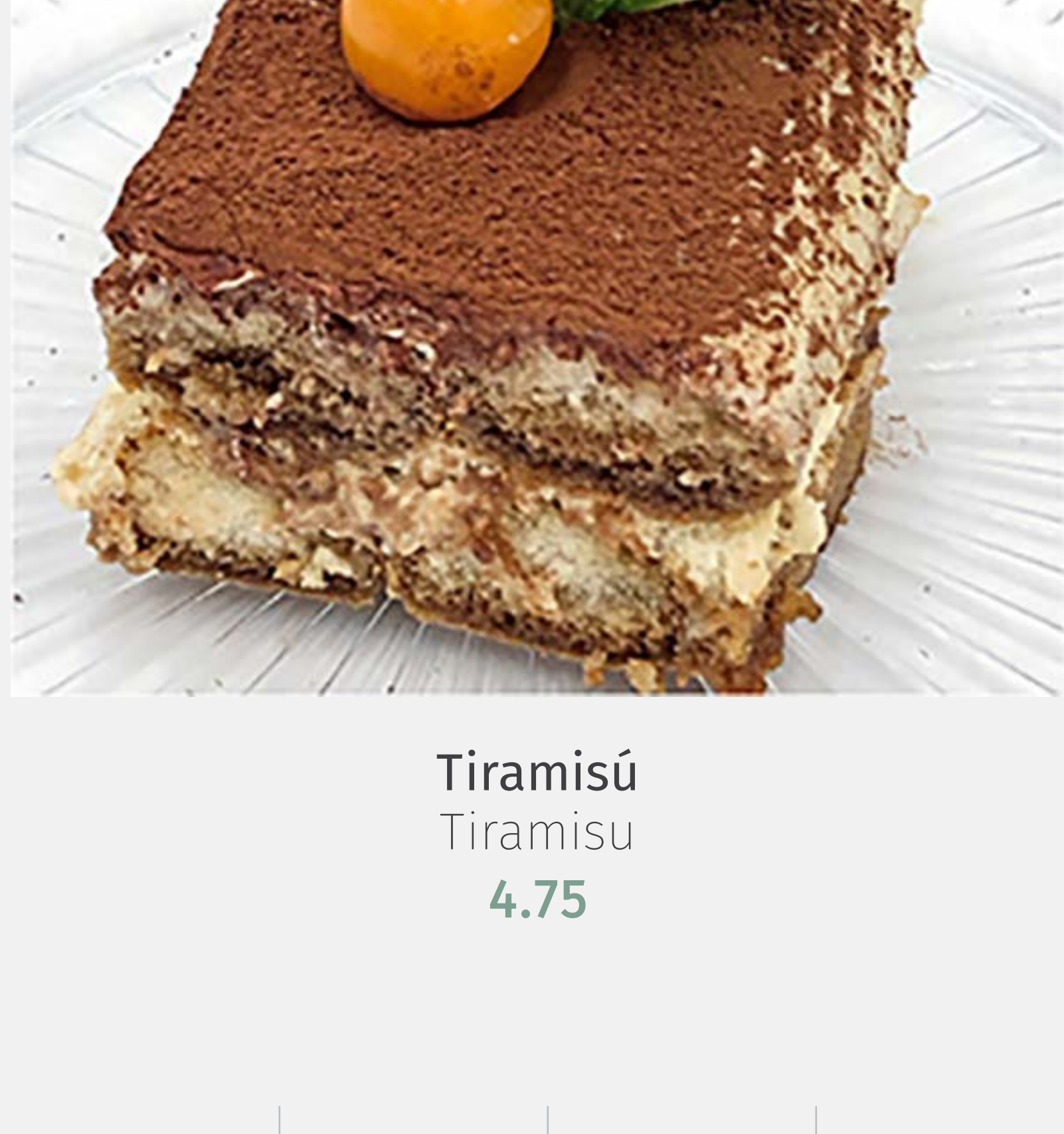
Gató con helado de almendra  
"Gató" with almond ice cream

5.50



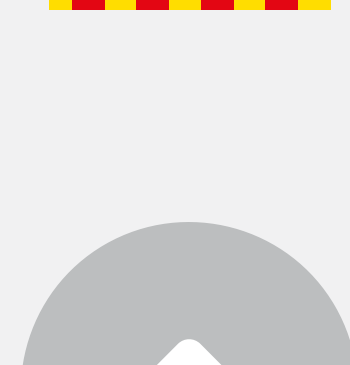
Lemon Pie  
Lemon Pie

4.75



Tiramisú  
Tiramisu

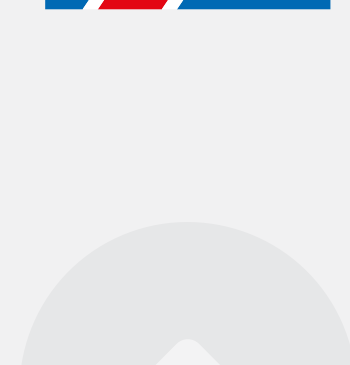
4.75



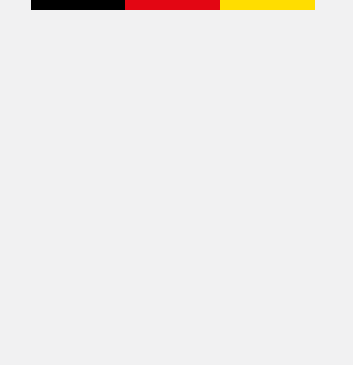
CATALÀ



ESPAÑOL



ENGLISH



DEUTSCH



SVWENSKA



FRANÇOIS



ITALIANO