

Almuerzos







Lunch



TAPAS

Grisinis de trigo xeixa con alioli y aceitunas (pp) 	2,70
<i>Xeixa wheat grissini with aioli and olives</i>	
Pan de masa madre con ajo asado y tomate de ramallét 	5,70
<i>Sourdough bread with garlic and grated ramallet tomato</i>	
Ensalada cesar 	15,70
<i>Cesar salad</i>	
Ensalada de burrata con naranja, piñones garrapiñados, rúcula, vinagreta de dátiles y frutos rojos 	15,70
<i>Burrata salad with orange, caramelised pine nuts, rocket and a date and red fruit vinaigrette</i>	
Tartar de sirviola, aguacate y pepino marinado* 	18,70
<i>Amberjack tartare with avocado and marinated cucumber</i>	
Croquetas cremosas de jamón ibérico 	11,00
<i>Creamy Iberian ham croquettes</i>	
Croquetas de legumbres con yogur y pepino 	12,00
<i>Legume croquettes with yoghurt and cucumber</i>	
Bravas de 3 coccciones con alioli de ajo negro 	10,00
<i>Triple-cooked patatas bravas with black garlic aioli</i>	
Fingers de pollo con mayo de piparra e hinojo 	13,70
<i>Chicken fingers with piparra and fennel mayonnaise</i>	




FOCACCIAS

Focaccia con virutas de paleta ibérica, parmesano, tomate y rúcula 	14,70
<i>Focaccia with Iberian ham shavings, Parmesan, tomato and rocket</i>	
Focaccia con mortadela, straciatella, pesto genovés y pistacho 	9,90
<i>Focaccia with mortadella, straciatella, Genovese pesto and pistachio</i>	
Focaccia con setas salteadas, tomate seco, alcachofas y hummus 	8,70
<i>Focaccia with sautéed mushrooms, sun-dried tomato, artichokes and hummus</i>	
Focaccia con sobrasada picante, provolone, cebolla caramelizada y patata asada 	8,70
<i>Focaccia with spicy sobrasada, provolone, caramelised onion and roasted potato</i>	
Focaccia con porchetta, crema de queso, patata asada y cebolla caramelizada 	12,50
<i>Focaccia with porchetta, cheese cream, roasted potato and caramelised onion</i>	
Focaccia con berenjena asada, provolone, tomate asado y pesto 	8,70
<i>Focaccia with roasted aubergine, provolone, roasted tomato and pesto</i>	

GUARNICIONES







Patató frito	5,70
<i>Fries</i>	
Steaks de boneato frito 	5,70
<i>Fried sweet potato steaks</i>	
Ensalada verde con vinagreta de dátiles 	5,70
<i>Green salad with date vinaigrette</i>	




EXTRAS

Tomate seco en aceite / Dried tomato	+1,50
Salsa tartufo / Tartufo sauce 	+1,50
Provolone 	+1,50
Parmesano 	+1,50
Porchetta	+1,50

Informa a nuestro equipo sobre alergias e intolerancias alimentarias
Please inform our team if you have any food allergies

(*) suplemento para menú de media pensión + 5,00€
(* Supplement for half-board menu: +5)

km0 Kilometer 0	V Vegetarian
 Gluten / Wheat	 Soja / Soja
 Huevo / Egg	 Sulfitos / Sulfites
 Pescado / Fish	 Mostaza / Mustard

VV Vegan
 Crustáceos, Moluscos / Crusaceans, molluscs
 Lácteos / Dairy
 Frutos secos, Cacahuets, Altramuces, Sésamo / Nuts

POSTRES

- Coulant fluido*** 🍷🍷🍷 8,70
de turrón con helado de almendra (15 min)
of nougat with almond ice cream (15 min)
- Tiramisú*** 🍷🌿 8,70
orgánico de aguacate, albarroba y ron amazonas
Organic avocado tiramisu with carob and Amazonas rum
- Tarta de queso curado** 🍷🍷🍷 8,70
Con pistachos garrapiñados y praliné
Matured cheese cake with caramelised pistachios and praline
- Choco 70%** 🍷🌿 8,70
con naranja, aceite y sal
70% dark chocolate with orange, olive oil and sea salt

Informa a nuestro equipo sobre alergias alimentarias / *Inform our team if you have any food allergies*

- 🌿 Gluten / Wheat
- 🍷 Huevo / Egg
- 🍷 Frutos secos / Nuts
- 🌿 Soja / Soja

(*) suplemento para menú de media pensión + 5,00€
() Supplement for half-board menu: +5*

- 🍷 Sulfitos / Sulfitos
- 🍷 Mostaza / Mustard
- 🍷 Lácteos / Dairy
- 🍷 Pescado / Fish



Cenas

Dinner

TAPAS

Grisinis de trigo de xeixa con alioli y olivas (pp) 🌾👉👉 <i>Xeixa wheat grissini with aioli and olives</i>	2,70
Pan de masa madre con ajo y tomate de ramallet 🌿 <i>Sourdough bread with garlic and grated ramallet tomato</i>	5,70
Paletilla Ibérica de Bellota* <i>Iberian shoulder ham</i>	26,00
Paté de conejo con licor de hierbas mallorquinas 🌿👉👉 <i>Rabbit pâté with Mallorcan herbal liqueur</i>	16,00
Nuestro Vittello Tonnato de porc negre 🌿👉👉👉👉 <i>Our Mallorcan black pork vitello tonnato</i>	18,00
Tartar de salchichón ibérico, milhojas de patatas y mayonesa de hinojo 🌿👉👉 <i>Iberian salchichón tartare with potato millefeuille and fennel mayonnaise</i>	16,70
Tartar de sirviola, aguacate y pepino marinado* 🥑👉👉👉 <i>Amberjack tartare with advocado and marinated cucumber</i>	18,00
Mojama de atún del mediterráneo en semi salazón con almendras fritas* 🥜👉 <i>Semi-cured Mediterranean tuna mojama with fried almonds</i>	18,00
Greixonera de queso de oveja al horno con ajo miel romero y almendras 🌿👉👉 <i>Baked sheep's cheese with garlic, honey, rosemary and almonds</i>	14,70
Empanadillas de sobrasada con queso mahonés y miel de Esporlas (9 und) 🌿👉 <i>Sobrasada pastries with Mahón cheese and Esporles honey (9 pieces).</i>	12,00
Raolas de jonquillo (7 und) 🌿👉 <i>Whitebait fritters (7 pieces).</i>	12,00
Buñuelos de bacalao con emulsión de Kalamata (7 und) 🥑👉👉 <i>Salt cod fritters with Kalamata olive emulsion (7 pieces).</i>	18,00
Pulpo a la brasa con patata rota y sobrasada* 🌿 <i>Chargrilled octopus with crushed potatoes and sobrasada.</i>	24,00
Chipirones a la bruta con praliné de ajo asado 🌿 <i>Baby squid a la bruta with roasted garlic praline.</i>	18,00

BURBALLES DE PORRERES

Burballes a la marinera con pescado de lonja a la brasa 🌿👉👉👉 <i>Pasta fisherman-style with grilled market fish</i>	20,00
Burballes de aguja de lomo de cerdo negro, butifarrón y sobrasada 🌿👉 <i>Pasta with Mallorcan black pork loin, butifarrón and sobrasada</i>	20,00

ARROCES

Arroz con gambas, calamar y pulpo 🌿 <i>Rice with king prawns, squid and octopus</i>	22,70
Arroz con pollo de grano rústico y judías baby <i>Rice with rustic free-range chicken and baby green beans</i>	22,70

ENSALADAS

Ensalada de burrata con naranja, piñones garrapiñados, rúcula, vinagreta de dátiles y frutos rojos 🌿🍌🍷🍷	15,70
<i>Burrata salad with orange, caramelised pine nuts, rocket and a date and red fruit vinaigrette</i>	
Ensalada templada de berenjena con untado de tomate y fermento de almendras mallorquinas 🍷	14,70
<i>Warm aubergine salad with tomato spread and fermented Mallorcan almonds</i>	
Crema de verduras de la huerta (según temporada) 🌿🍌🍷🍷🍷	10,00
<i>Seasonal garden vegetable soup</i>	
Puerros a la brasa con romesco, gremolata y avellanas a la sal 🍷🍷	15,70
<i>Chargrilled leeks with romesco, gremolata and salted hazelnuts</i>	
Alcachofa confitada a la brasa con paleta ibérica	18,70
<i>Chargrilled confit artichoke with Iberian ham</i>	

CARNES

Pollo de grano rústico torrado al estilo marroquí 🍷	21,00
<i>Moroccan-style roasted free-range chicken</i>	
Solomillo de vaca madurada, foie con reducción de tuétano al palo*	29,00
<i>Dry-aged beef fillet with foie gras and palo cortado reduction</i>	
Canelones de cordero de la isla 🍷🍷	24,00
<i>Island lamb cannelloni</i>	

PESCADOS

Lubina con verduras a la mallorquina* 🍷🍷	28,70
<i>Sea bass with Mallorcan-style vegetables</i>	
Corvina a la brasa con cebolla, carbonara trufada y crema fina de almejas 🍷🍷🍷	24,00
<i>Chargrilled corvina with onion, truffled carbonara and delicate clam cream</i>	
Raviolis de gamba roja con bísquet de coral y hierbas 🍷🍷🍷	26,00
<i>Red prawn ravioli with coral bisque and fresh herbs</i>	

GUARNICIONES - EXTRA

Patató risolado con limón marroquí	5,70
<i>Crushed potatoes with Moroccan lemon</i>	
Steaks de boneato frito	5,70
<i>Fried sweet potato steaks</i>	
Arroz pilaf con especias silvestres	5,70
<i>Pilaf rice with wild spices</i>	
Ensalada verde con vinagreta de dátiles 🍷	5,70
<i>Green salad with date vinaigrette</i>	
Tumbet	7,70
<i>Timbit (traditional Mallorcan vegetable bake)</i>	

Informa a nuestro equipo sobre alergias e intolerancias alimentarias
Please inform our team if you have any food allergies

(*) suplemento para menú de media pensión + 5,00€
() Supplement for half-board menu: +5*

🌿	Gluten / Wheat	🍷	Soja / Soja	🍷	Crustáceos, Moluscos / Crustaceans, molluscs	km0	Kilometer 0
🍷	Huevo / Egg	🍷	Sulfitos / Sulfites	🍷	Lácteos / Dairy	V	Vegetarian
🍷	Pescado / Fish	🍷	Mostaza / Mustard	🍷	Frutos secos, Cacahuets, Altramuces, Sésamo / Nuts	VV	Vegan

POSTRES

Coulant fluido* 🍌🍌🍌 8,70
de turrón con helado de almendra (15 min)
of nougat with almond ice cream (15 min)

Tiramisú* 🌿🍌 8,70
orgánico de aguacate, albarroba y ron amazonas
Organic avocado tiramisu with carob and Amazonas rum

Tarta de queso curado 🍌🍌🍌 8,70
Con pistachos garrapiñados y praliné
Matured cheese cake with caramelised pistachios and praline

Flor de miel 🌿🍌🍌 8,70
Helado de romero con miel texturizada
Rosemary ice cream with textured honey

Choco 70% 🍌🌿 8,70
con naranja, aceite y sal
70% dark chocolate with orange, olive oil and sea salt

Sobremesa* 🍌🌿🍌🍌 12,70
Degustación de postres
Mix of deserts

Informa a nuestro equipo sobre alergias alimentarias / *Inform our team if you have any food allergies*

🌿 Gluten / Wheat
🍌 Huevo / Egg
🍌 Frutos secos / Nuts
🌿 Soja / Soja

(*) suplemento para menú de media pensión + 5,00€
() Supplement for half-board menu: +5*

🍌 Sulfitos / Sulfites
🍌 Mostaza / Mustard
🍌 Lácteos / Dairy
🍌 Pescado / Fish

Bebidas

Drinks



VINOS

Vinos Blancos

SIO Blanc	42,00
Bodegas Ribas – Mallorca Criado en barrica, prensal de viña vieja, Giro Ros y Viognier	
Dolç de Sa Vall	40,00
Miquel Gelabert – D.O. Pla i Llevant, Mallorca Moscatel	
Golós	32,00
Miquel Gelabert – D.O. Pla i Llevant, Mallorca Riesling, Moscatel, Viognier y Giró Blanco	
Blanc de Blancs	32,00
Macià Batle D.O. Binissalem, Mallorca Prensal, Chardonnay, Moscatel	
Puerta Santa	30,00
Bodega Morgadío – Rias Baixas – 100% Albariño de suelos arenosos	
Cossiòl	26,00
Mallorca – Giró Ros, Macerado en barrica de barro, vino ecológico, natural, sin filtrar	
GVIVM	23,00
Pere Seda D.O. Pla i Llevant, Mallorca Chardonnay, Moscatel y Prensal	
Audentia	21,00
Bodegas Murviedro Requena - Valencia Sauvignon Blanc	
Copa Dolç Sa Vall	6,00
Copa Vino Blanco	4,30

Vinos Rosados

Ribas Rose	35,00
Bodegas Ribas – Mallorca Mantonegro	
Macià Batle Rosat	24,00
Macià Batle D.O. Binissalem, Mallorca Mantonegro, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	
GVIVM Rosé	22,00
Pere Seda D.O. Pla i Llevant, Mallorca Merlot, Tempranillo y Callet	
Audentia	21,00
Bodegas Murviedro Requena - Valencia Cabernet Sauvignon	
Copa Vino Blanco	4,30

Vinos Tintos

SIO Negre Ribas	40,00
Bodegas Ribas – Mallorca Mantonegro, Syrah,	
Emilio Moro	33,00
Bodega Emilio Moro Ribera del Duero Tempranillo	
Macià Batle 1856	31,00
Macià Batle D.O. Binissalem, Mallorca Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah	
GVIVM	23,00
Pere Seda D.O. Pla i Llevant, Mallorca Cabernet, Sauvignon, Merlot, Syrah y Callet	
Audentia Cabernet Sauvignon	21,00
Bodegas Murviedro Requena - Valencia Cabernet Sauvignon	
Lopez de Haro	22,00
Bodega Hacienda López de Haro D.O. Rioja Tempranillo, Garnacha y Graciano	
Copa de tinto	4,30
Tinto de verano Maristel	5,50
Sangría Maristel	5,50

Espumosos

Moët brut	87,00
Anna Codorniu	29,00
Verema brut	28,00
Copa de cava	6,00



COCKTAILS

Classic mojito	9,00
Mango mojito	10,00
Margarita	10,00
Piña colada	11,00
Limoncello Spritz	9,00
Aperol Spritz	8,00
Campari Spritz	8,00
Espresso Martini	11,00
Negroni	11,00
Bloody Mary	11,00

VIRGIN COCKTAILS (0.0)

Virgin Classic mojito	8,40
Virgin Mango mojito	9,40
Virgin Piña colada	10,00
Passion Fizz	8,00



FRESHLY FRUIT SMOOTHIES

Sunset Smoothie

7,00

Melocotón · Naranja · Zanahoria

Peach · Orange · Carrot

Daily Mediterranean Green Smoothie

7,00

Manzana Verde · Pepino · Espinacas · Limón

Green Apple · Cucumber · Spinach · Lemon

FRESH WATERS

Citrus from Sóller

5,50

Naranja · Limón · Albahaca

Orange · Lemon · Basil

Tramuntana Rosé

7,50

Fresa · Limón · Albahaca

Strawberry · Lemon · Basil



BEBIDAS

Aperitivos

Vermouth	6,00
Fino	4,20
Campari	6,00
Apperol Spritz	8,00
Limoncello Spritz	9,00
Copa de Sangría (Tinto o Blanco)	5,80
Tinto de Verano	5,50

Refrescos

Fanta	2,30
Sprite	2,30
Bitter	2,30
Coca cola	2,30
Tónica	2,30
Nestea	2,30
Aquarius	2,36
Agua Mineral 1L	2,80
Agua con gas – San Peregrino	3,80
Zumos embotellados	3,00
Zumo Natural de naranja	4,80

Cervezas

Estrella Damm Zurito	2,50
Estrella Damm Caña	3,30
Estrella Damm Jarra	6,50
Estrella Damm Botella	3,50
Damm 0.0	3,70
Volldamm	3,70
Rosa Blanca Caña	3,40
Rosa Blanca Botella	3,60
Rosa Blanca Jarra	6,60
Cruzcampo Botella	3,40
Sandy o Clara	3,30
Sandy o Clara Jarra	6,50
Corona	5,30
Inedit by Ferran Adrià	5,30

Café

Espresso	1,90
Americano	2,10
Cortado	2,20
Descafeinado	2,00
Carajillo	3,50
Café con leche	3,00
Cappuccino	4,30
Late Machiatto	4,00
Irish Cooffe	6,50

Tés

Té Inglés	2,30
Té Rojo	2,30
Té Verde	2,30
Té Negro	2,30
Té Jazmín	2,30
Roibos	2,30
Menta	2,30
Camomilla	2,30