

## PINCHOS

Tapas du comptoir 2,45



Tapa d'omelette  
aux pommes de terre 4,00



Cojonudo à la soubressade 4,00



Bœuf et poivrons rôtis 5,25



Gambas croustillante (2) 5,30



Filet de porc, foie gras  
et oignon confit 5,75



Rouleau de porc  
à la sauce chili thaï 5,25



Rouleau de légumes  
à la sauce chili thaï 5,25



Fromage brie en pâte 4,00



Burrata au pesto rouge 5,25



Pain en verre et  
morue fumée 4,30



Mini veggie burger 4,90



### MINIBURGER AUBOEUF

avec fromage de chèvre  
et œuf 5,05



avec foie gras 5,25



jambon cru ibérique 5,05



### TUMBETS

Ratatouille majorquine 4,50



accompagné d'un  
œuf de caille 4,70



accompagné de filet de porc 5,25



CROQUETTES (2) 3,55



de légumes de Majorque 3,55



Bullit 3,55



## TAPAS ET PORTIONS

Tapa Portion

Pain en verre à la tomate 5,25



Poivrons de  
Padrón frits 5,15 9,25



Seiche avec salade russe 8,25



Patatas bravas  
avec sobrasada 4,60 8,25



Patatas bravas  
avec sauce vegan 4,60 8,25



Beignets de morue 5,20 9,00



Ailes de poulet avec  
barbecue japonaïst 9,50



Croustilles de tortilla  
au guacamole 6,25



### PAIN PLAT MAJORQUIN

Oignon et sobrasada 10,30



Poivrons grillés  
avec anchois 10,55



Champignons et camallot 10,30

Vegan 10,00

### ASSIETTE

de jambon cru  
ibérique 10,55 17,50



de fromages 9,50 16,10



Assiette de  
jambon et fromage 10,00 16,50



OEUFS CASSÉS ESPAGNOL 10,30



con Padrón poivrons 11,30

avec foie 11,30

avec jambon cru ibérique 11,30

avec sobrasada 11,30

avec champignons  
et huile de truffe 11,30

### SALADE

de filet de thon et tomate 11,00



de laitue d'agneau, pico  
de gallo et poulet 9,90

Salade russe ( selon saison ) 5,95



## ACCOMPAGNEMENT

Aïoli à la sobrasada 🍷	1,60
Pain 🍞	1,60
Olives	1,60

## DESSERTS

Chocolat moelleux avec glace à la vanille 🍫🍦🍷🍷	6,00
Mousse au citron 🍫🍦🍷🍷	5,00
Cheesecake, sauce aux fruits rouges et glace vanille 🍫🍷	6,00
Cardenal de Lloseta 🍫🍦🍷🍷	6,75

## VIN ROUGE

	Verret	Bouteille
Vin de la maison	3,15	18,50
Arnegui (Rioja)	3,80	21,60
Condado de Oriza (Ribera del Duero)	3,80	21,60
Muac (Mallorca)	4,10	22,65
Diacronia (Mallorca - écologique)	4,10	
Ribas (Mallorca)		23,65
Trispol (Mallorca - écologique)		34,00

## VIN BLANC

	Verret	Bouteille
Vin de la maison	3,15	18,50
Analivia (Rueda)	3,80	21,60
Bicos (Albariño)	3,80	21,60
Muscat (Mallorca)	4,10	22,65
Acrollam (Mallorca - écologique)		26,00

## VIN ROSÉ

	Verret	Bouteille
Vin de la maison	3,15	18,50
Son Caules (Mallorca)	3,80	21,65

## CAVA

Benjamín Codorníu (20 cl.)	5,05
Codorníu 1551	19,55
Krypta (Agustí Torelló Reserva)	26,00

## VERMOUTH

Vermut de l'Amo	2,35
Montseta, blanche	2,80
Izaguirre, rouge	3,40
Fot-li, rouge	3,55
No passis pena, rouge	3,55
Te dic coses, rouge	3,55
Martini bianco	3,40
Martini rouge	3,40

## APÉRITIF

Rouge d'été (verre)	3,50
Rouge d'été (cruche)	17,00
Aperol Spritz	7,50

## BIÈRE

	Zurito	Baril	Pichet
Mahou Clásica	1,95	2,55	3,85

ARTISANALE MALLORCA Mallorca Beer Company	Bouteille
Llop (IPA)	4,90
Blat (Witbier)	4,90
Broll (Pale Ale)	4,90
Bram (Amber Ale)	4,90
Ona (Pils Fresca)	5,10
Necro (Imperial Stout)	5,10
Dipa (Double IPA)	5,10

Brewdog Punk IPA	5,50
Chimay Blue	5,50
Kwak	5,50
Alhambra 1925	3,75
Alhambra Citra IPA	4,00
Alhambra Roja	3,75
Weihenstephan Weissbier	3,85
Kirin Ichiban	3,75
Pilsner Urquell	3,75
Mahou 5 estrellas	3,40
Mahou 0,0 Tostada	3,40
Mahou sin Gluten 🍷	3,60