

## 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)

de jambon cru ibérique	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
<b>PAIN PLAT MAJORQUIN</b>		
Oignon et sobrasada		10,30
Poivrons grillés avec anchois		10,55
Champignons et camallot Vegan		10,30
<b>ASSIETTE</b>		
de jambon cru ibérique	10,55	17,50
de fromages	9,50	16,10
Assiette de jambon et fromage	10,00	16,50
<b>OEUFS CASSÉS ESPAGNOL</b>		
con Padron poivrons		10,30
avec foie		11,30
avec jambon cru ibérique		11,30
avec sobrasada		11,30
avec champignons et huile de truffe		11,30
<b>SALADE</b>		
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
Sincronia (Mallorca - écologique)	4,10	21,60
Ribas (Mallorca)		23,65
Trispol (Mallorca - écologique)		34,00

## VIN BLANC

	Verret	Bouteille
Vin de la maison	3,15	18,50
La Camioneta (Verdejo, Rueda)	3,80	21,60
Diacronia (Mallorca - écologique)	4,10	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 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