

Nuestra visión del Mediterráneo

APERITIVOS

Para abrir boca

<p>✘ "CRACKER MEDITERRÁNEO" 10 € Papel de arroz, mascarpone de albahaca, tomate, anguila ahumada y parmesano</p>	<p>PATÉ MARINO 12 € de bonito en escabeche</p>
<p>✘ "MOLCAJETE" DE GUACAMOLE 13,50€ Ensalada de algas, maíz, jalapeños y totopos</p>	<p>✘ SALMOREJO 12 € con trampó y tomates cherry especiados</p>
<p>CROQUETAS NEGRAS DE CALAMAR 2,50 €/u</p>	<p>✘ SUPER ENSALADA 13,5 € Hojas verdes, brócoli, bimi, kale, aguacate, cacahuetes, quinoa y vinagreta de mostaza</p>
<p>Pan, aceitunas y alioli 3 € Pan sin gluten 3 €</p>	



PLATOS DEL MAR

Lanzando redes

<p>COCA MALLORQUINA 12 € La nuestra, con trampó + Pescado del día soasado (+4€)</p>	<p>"FISH AND CHIPS", NUESTRA VERSIÓN DEL "PESCAÍTO FRITO" 18 € Pescados y mariscos fritos acompañados con patatas crujientes y una mayonesa de raifort</p>
<p>MEJILLONES DE ROCA 13,50 € con emulsión de sobrasada mallorquina "Can Company", hinojo marino y piel de naranja</p>	<p>EL BOGAVANTE "FORMENTERA STYLE" 90 €/kg Bogavante frito con huevo, patatas y pimientos (mín. 2 pax)</p>
<p>✘ TARTAR DE ATÚN ROJO "BLUEFIN" 24 € con "patata causa", alga nori y tobiko</p>	

HORNO 'MI BRASA' DE CARBÓN

En busca del fuego, regreso a los orígenes

<p>PESCA DEL DÍA s/m Pescado y marisco a la brasa acompañado de nuestra "Agua de Lourdes" y tumbet mallorquín</p>	
<p>PULPO DE ROCA MALLORQUÍN 21 € aliñado con "tap de cortí", alioli de tinta y mojo rojo</p>	
<p>✘ ATÚN ROJO "BLUEFIN" 24 € con "tumbet" y tomate picante</p>	
<p>BOGAVANTE ASADO (pieza entera) 90 €/kg con cebolla dulce frita y hojas verdes</p>	
<p>STEAK TARTAR DE VACA MADURADA 22 € ahumado con mantequilla Café de París</p>	
<p>SOLOMILLO DE VACA MADURADA DE "OYARZUN" 24 € con puré de patatas especial, cebolla tierna y salsa Café de París</p>	
<p>✘ CHULETÓN SIN HUESO DE VACA MADURADA DE OYARZUN (1/2 Kg.) 42 € acompañado de hojas verdes y patatas fritas</p>	

ARROCES & FIDEUÁ

Utilizamos dos variedades de arroz según la elaboración: Bomba o Carnaroli

Para elaborar nuestros arroces necesitamos 35 mins. aprox.

<p>✘ ARROZ SECO 19,50 € de pescado y marisco (mín. 2 pax)</p>	<p>✘ RISSOTO VEGANO 17 € con verduras, setas y algas</p>
<p>FIDEUÁ "A LA LLAUNA" 19,50 € con calamar y alioli de azafrán También en ración individual</p>	<p>✘ ARROZ "ACQUERELLO" 30 € MELOSO DE BOGAVANTE con azafrán (mín. 2 pax)</p>

TAMBIÉN PARA LLEVAR

POSTRES

De agua dulce

<p>FERRERO XL 8 € de chocolate y kikos</p>	<p>CHEESECAKE 8 € de gorgonzola, con manzana verde y pistacho</p>
<p>✘ TOCINILLO DE PASIÓN 7 € Tartar de piña y espuma de coco</p>	<p>NARANJA HELADA 7 € Naranja, mango, jengibre y crumble</p>
<p>SORBETES Y HELADOS VARIADOS 6 € de la "Gelateria Colonial"</p>	<p>TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO 4,50 € TRUFAS DE CHOCOLATE 4,50 €</p>

