

*Nuestra visión del Mediterráneo*

## APERITIVOS

Para abrir boca

🌿 <b>"CRACKER MEDITERRÁNEO"</b> 12 € Papel de arroz, mascarpone de albahaca, tomate, parmesano y botarga de atún rojo	🌿 <b>THAISALADA</b> 14 € Ensalada de langostinos, lechuga, mango, cacahuets, sésamo y vinagreta thai
<b>PATÉ MARINO</b> 12,50€ de bonito en escabeche	🌿 <b>SALMOREJO</b> 13 € con trampó y tomates cherry especiados
<b>CROQUETAS NEGRAS DE CALAMAR</b> 2,50 €/u	🌿 <b>SUPER ENSALADA</b> 14 € Hojas verdes, brócoli, bimi, kale, aguacate, quinoa y vinagreta de mostaza
Pan, aceitunas y alioli 3 € Pan sin gluten 3 €	



## PLATOS DEL MAR

Lanzando redes

<b>COCA MALLORQUINA</b> 11 € La nuestra, con trampó + Pescado del día soasado (+4€)	<b>"FISH AND CHIPS", NUESTRA VERSIÓN DEL "PESCAÍTO FRITO"</b> 19,50 € Pescados y mariscos fritos acompañados con patatas crujientes y una mayonesa de raifort
<b>MEJILLONES DE ROCA</b> 14,50 € con emulsión de sobrasada mallorquina "Can Company", hinojo marino y piel de naranja	<b>EL BOGAVANTE "FORMENTERA STYLE"</b> 90 €/kg Bogavante frito con huevo, patatas y pimientos (mín. 2 pax)
🌿 <b>TARTAR DE ATÚN ROJO "BLUEFIN"</b> 24 € con arroz oriental y tobiko	

## HORNO 'MI BRASA' DE CARBÓN

En busca del fuego, regreso a los orígenes

<b>PESCA DEL DÍA</b> s/m Pescado y marisco a la brasa acompañado de nuestra "Agua de Lourdes" y tumbet mallorquín	
<b>PULPO DE ROCA MALLORQUÍN</b> 22,50 € aliñado con "tap de cortí", alioli de tinta y mojo rojo	
🌿 <b>ATÚN ROJO "BLUEFIN"</b> 25 € con "tumbet" y tomate picante	
<b>BOGAVANTE ASADO (pieza entera)</b> 90 €/kg con cebolla dulce frita y hojas verdes	
<b>STEAK TARTAR DE VACA MADURADA</b> 24,50 € ahumado con mantequilla Café de París	
<b>SOLOMILLO DE VACA MADURADA DE "OYARZUN"</b> 28,50 € con puré de patatas especial, cebolla tierna y salsa Café de París	
🌿 <b>CHULETÓN SIN HUESO DE VACA MADURADA DE OYARZUN (1/2 Kg.)</b> 42 € acompañado de hojas verdes y patatas fritas	

## ARROCES & FIDEUÁ

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

Para elaborar nuestros arroces necesitamos 35 mins. aprox.

🌿 <b>ARROZ SECO</b> 22 € de pescado y marisco (mín. 2 pax)	🌿 <b>RISSOTO VEGANO</b> 22 € con verduras, setas y algas
<b>FIDEUÁ "A LA LLAUNA"</b> 22 € con calamar y alioli de azafrán También en ración individual	🌿 <b>ARROZ "ACQUERELLO" MELOSO DE BOGAVANTE</b> 30 € con azafrán (mín. 2 pax)

### TAMBIÉN PARA LLEVAR

## POSTRES

De agua dulce

<b>FERRERO XL</b> 8,50 € de chocolate y kikos	<b>CHEESECAKE</b> 8 € de gorgonzola, con manzana verde y pistacho
<b>FLAN CREMOSO DE VAINILLA BOURBON</b> 7,50 € nata avainillada	<b>NARANJA HELADA</b> 7,50 € Naranja, mango, jengibre y crumble
<b>SORBETES Y HELADOS VARIADOS</b> 6 € de la "Gelateria Colonial"	<b>TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO</b> 4,50 € <b>TRUFAS DE CHOCOLATE</b> 4,50 €

