



Menú

LA HORA DEL VERMUT



PATATILLA CHIP CASERA
3,50€

ACEITUNAS
rellenas de anchoa
4€

ANCHOAS DEL CANTABRICO
con tomate y piparra
16€

GILDA
2,50€/und

MEJILLONES EN ESCABECHE
escabeche casero de pimienta de Jamaica, clavo y laurel
11€

BOQUERONES EN VINAGRE
12€

BERENJENAS EN ESCABECHE
suave escabeche de mango
10€

QUESO DE MAHON ACEITE
queseria Son Mercer de Baix curado
12€

PAN CON TOMATE Y ACEITE
pa amb oli
8€

PAN DE SON CARRIO
con alioli y aceitunas
5,50€

NUESTROS VERMUTS

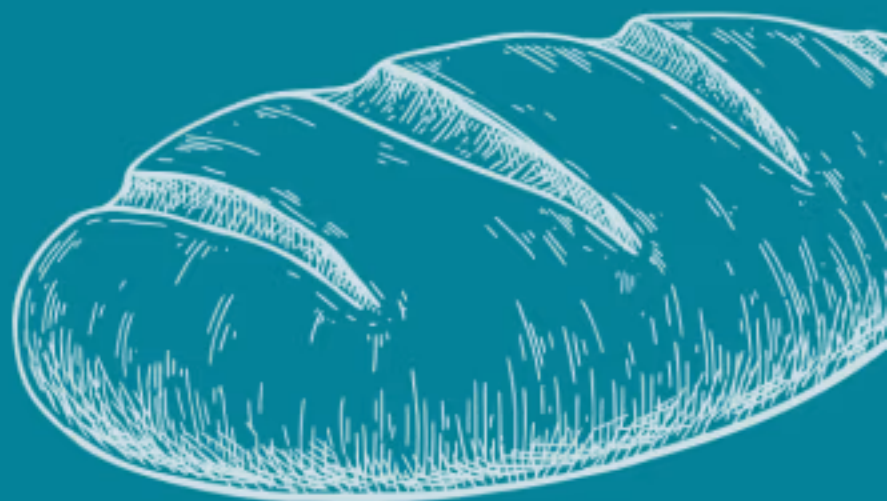
El Mallorquín
Fruta Madura y Especies
4,50€

Luis Adolfo y Lorenzo
Afrutado y semidulce
5,50€

Dos Deus Atenea/Zeus
Joven y divertido
5,50€

Dos Deus Fumat
Ahumado y especiado
5,50€

Nordesia
Fresco y seco
4,50€



PARA EMPEZAR

CHIPIRONES REBOZADOS
con alioli de lima 12€

CALAMARES A LA ANDALUZA
con alioli de lima 12€

CROQUETAS DE POLLO ASADO 12€

CAZUELA DE TUMBET
con sobrasada y huevo frito 14€

HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA 14€

HUEVOS ROTOS CON GAMBA ROJA 16€





LO MAS FRESCO

CEVICHE TROPICAL

de corvina, aguacate y fruta de la pasión

18€

CARPACIO DE GAMBA

con vinagreta de mango

16€

ENSALADA DE ARROZ

con gamba, aguacate, piña y vinagreta de dulce de frutos secos

16€

ENSALADA DE TRAMPO

atún, tomate, cebolla y pimiento verde

16€



**¡Atención, grupos
de 6 o más!**

Para que el servicio
sea más veloz que un
rayo,
recomendamos elegir
no más de tres arroces
diferentes

¡Así todos felices y
comiendo en un abrir y
cerrar de ojos!



ARROCES Y FIDEUAS

ARROZ LLEVAME AL HUERTO

Arroz de vegetales de temporada ahumado con romero

19€

ARROZ NEGRO

Arroz ciego de sepia en su tinta, chipirones fritos y toque cítrico de lima

21€

ARROZ CALAMARDO

Arroz de calamar a la plancha con sofrito suave de pimiento rojo

19€

ARROZ OCHO PATAS

Arroz con todo el sabor del pulpo a feira con pimentón Tap de Cortí

22€

ARROZ IBERO

Arroz de Presa Ibérica a la plancha; puro sabor ibérico

20€

ARROZ LECHAL

Arroz acompañado de tiernas chuletas de cordero lechal

23€

ARROZ DONAL

Arroz de pato laqueado con salsa de cereza; contraste de sabores asiáticos

20€

PAELLA MIXTA

La clásica de toda la vida, con costilla de cerdo, pollo, calamar, gambas y mejillones

22€

PAELLA MARINERA

Lo mejor que ofrece nuestro Mar Mediterraneo; gambón, calamar, mejillones y almejas

22€

PAELLA CIEGA (DEL SENYORET)

Arroz, elegante y sin esfuerzo, de marisco, para que no te ensucies los dedos

21€

FIDEUA MARINERA

Fideuá de calamar y langostinos con un rico fumet de gamba roja

20€

ARROZ MELOSO DE CARRILLERA

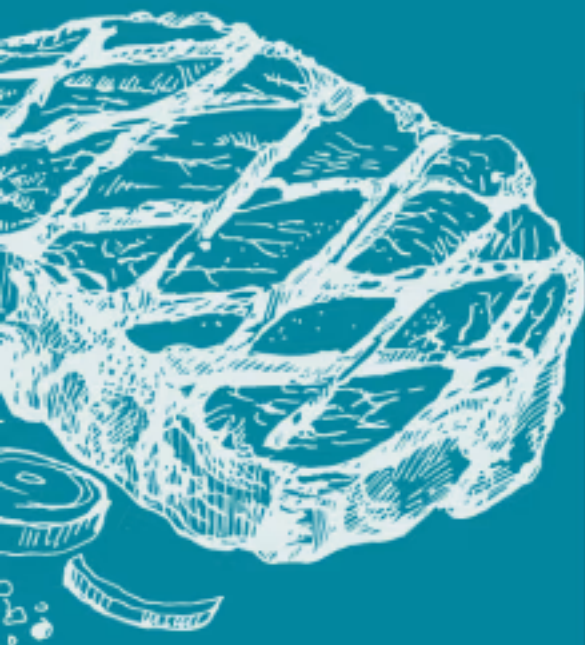
Sabor intenso de carrillera de ternera al vino tinto callet

20€

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE

Con sofrito de calamar y tomate "ramallet"

28€



CARNES Y PESCADOS

CARRILLERA DE TERNERA 18€

Bañada en salsa mole, patatas fritas y piña asada al ron Amazonas

CACHOPO CLASICO 24€

Jamon Serrano y queso cremoso con patatas fritas

CACHOPO MALLORQUIN 24€

Sobrasada y queso Mahonés con tumbet

CACHOPO AZUL 24€

Queso azul La Peral con patatas fritas

CALAMAR RELLENO 22€

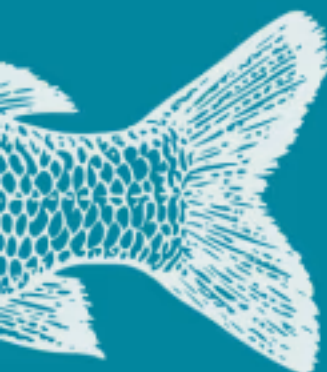
Tradicional cazuela de calamares rellenos de gamba en salsa de almendras

MERLUZA A LA MALLORQUINA 23€

Al horno, con acelgas, espinacas... y todo lo que lleva este clásico de los pescados mallorquines

BACALAO CONFITADO 22€

Salsa de romesco, muselina de ajos y patata confitada



PARA LOS PEQUES...

NUGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS 14€

BURGUER CON QUESO Y PATATAS FRITAS 12€

ARROZ CON TOMATE Y SALCHICHAS 16€



P O S T R E S

Crema Catalana 6€

Arroz con leche de coco y mango 7€

Nuestra selección de tartas de queso: 6€

- Nutella
- Pistacho
- Dulce de leche
- Fresa
- Mango

Helados Murmui de: 5,50€

- Ensaïmada
- Llacao
- Hierbas dulces
- Frambuesa