

EST. **La** 1986
Bodeguilla

RESTAURANTE · TAPAS BAR



Tapas

Pernil ibèric de gla Juan Manuel D.O. Guijuelo (8og)	29.50€
Ostra n°2 al natural (u.)	5.50€
Ostra seleccionada n°2 a sa brasa amb gamba vermella a l'all	9.50€
Vieira a sa brasa, vinagre Chardonnay i picadet d'all i julivert	13.50€
Cecina de wagyu (6og)	26.50€
Carpaccio de gamba vermella, fonoll marí i emulsió dels seus caps	25.00€
Tàrtar de tonyina, tomàtiga, alvocat a sa brasa i algues	24.50€
Steak tàrtar de llom baix madurat	25.00€
Amanida de tomàtiga amb all verd de festucs i formatge maonès	21.00€
Burrata amb albercocs, vinagre balsàmic i tomàtigues amanides	22.50€
Albergínia a sa brasa amb iogurt d'ovella, pinyons i olives negres	19.50€
Espàrrecs verds a sa brasa amb romesco casolà	18.50€
Ou escalfat amb foie i tòfona fresca	18.50€
Croquetes meloses de pernil D.O. Guijuelo (6u.)	19.50€
Calamars fregits amb allioli de prebes de Padrón	24.50€
Fideuà de xipiró mallorquí a sa brasa amb romesco	28.50€
Pop a ses esgraelles amb ou ecològic, patata a s'all i torrezno	29.50€
Caneló de pollastre campero amb beixamel de trompetes	23.00€
Ploma ibèrica a sa brasa, porro fumat, mostassa i festucs	29.50€

Arrossos i Peixos

Arròs des “Senyoret” amb gamba vermella, vicira, calamar i allioli de julivert	34.00€
Arròs melós de Llamàntol (en greixonera per 2 persones) <i>(preu per persona)</i>	42.00€
Llamàntol a sa brasa amb alls tendres i bitxo fresc <i>(800g)</i>	54.00€
Llobarro salvatge a sa brasa amb salsa de vi blanc Prensall blanc	39.50€
Rèmol salvatge a sa brasa amb refrit d'all i bitxo	42.00€

Carns

Porcella mallorquina de porc negre al forn	36.00€
Espatlla de xai rostida amb mel i romaní	42.00€
Filet de vaca gallega seleccionada amb pebre verd i mostassa	38.00€
Costelles de xai a sa brasa amb all fregit i romaní	35.00€
Xuleta de vaca seleccionada (1kg)	98.00€

Guarnicions

<i>Amanida verda d'enciam fresc, ceba i piparra</i>	8.00€
<i>Prebes des piquillo rostits an es forn</i>	9.50€
<i>Patates fregides / Patates forneres</i>	8.00€
<i>Bimi fresc a ses esgraelles</i>	9.50€

Olives mediterrànies 3.95€ / *Allioli casolà* 3.95€

Pa rústic Triticum (u.) 6.75€ / *Pa de vidre rústic amb tomàquet ramillet i oli d'oliva verge extra* 8.50€



Tapas

Jamón ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo (8og)	29.50€
Ostra nº2 al natural (u.)	5.50€
Ostra seleccionada nº2 a la brasa con gamba roja al ajillo	9.50€
Vieira a la brasa, vinagre Chardonnay y picadillo de ajo y perejil	13.50€
Cecina de wagyu (6og)	26.50€
Carpaccio de gamba roja, hinojo marino y emulsión de sus cabezas	25.00€
Tartar de atún, tomate, aguacate a la brasa y algas	24.50€
Steak tartar de lomo bajo madurado	25.00€
Tomate de temporada, ajo verde de pistacho y queso mahonés	21.00€
Burrata con albaricoques, vinagre balsámico y tomates aliñados	22.50€
Berenjena a la brasa, yogur de oveja, piñones y aceitunas negras	19.50€
Espárragos verdes a la brasa con romesco casero	18.50€
Huevo escalfado con foie y trufa fresca	18.50€
Croquetas melosas de jamón D.O. Guijuelo (6u.)	19.50€
Calamares fritos con alioli de pimientos de Padrón	24.50€
Fideuá, chipirón mallorquín a la brasa y romesco	28.50€
Pulpo a la parrilla con huevo ecológico, patata al ajo y torrezno	29.50€
Canelón de pollo campero con bechamel de trompetas	23.00€
Pluma ibérica a la brasa, puerro ahumado, mostaza y pistachos	29.50€

Arroces y Pescados

Arroz del “Senyoret” con gamba roja, vieira, calamar y alioli de perejil	34.00€
Arroz meloso de Bogavante (en cazuela para 2 personas) (precio por persona)	42.00€
Bogavante a la brasa con ajos tiernos y guindilla fresca (800g)	54.00€
Lubina salvaje a la brasa con salsa de vino blanco de Prensal blanc	39.50€
Rodaballo salvaje a la brasa con refrito de ajos y guindilla	42.00€

Carnes

Cochinillo mallorquín de “porc negre” al horno	36.00€
Paletilla de cordero asada con miel y romero	42.00€
Solomillo de vaca gallega seleccionada con pimienta verde y mostaza	38.00€
Costillas de cordero a la brasa con ajos fritos y romero	35.00€
Chuletón de vaca seleccionada (1kg)	98.00€

Guarniciones

<i>Ensalada verde de lechuga fresca, cebolla y piparra</i>	8.00€
<i>Pimientos del piquillo asados al horno</i>	9.50€
<i>Patatas fritas / Patatas panaderas</i>	8.00€
<i>Bimi fresco a la parrilla</i>	9.50€

Olivas mediterráneas 3.95€ / Alioli casero 3.95€

Pan rústico de Triticum (u.) 6.75€ / Pan con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 8.50€



Tapas

Acorn-fed Iberian ham Juan Manuel D.O. Guijuelo (8og)	29.50€
Natural oyster nº2 (u.)	5.50€
Grilled selected oyster nº2 with garlic red prawn	9.50€
Grilled scallop, Chardonnay vinegar, garlic and parsley	13.50€
Wagyu cured beef (6og)	26.50€
Carpaccio of red prawns, sea fennel and emulsion of their heads	25.00€
Tuna tartare, tomato, grilled avocado and seaweed	24.50€
Matured sirloin steak tartare	25.00€
Tomato with pistachio green garlic and Mahón cheese	21.00€
Burrata with apricots, balsamic vinegar and dressed tomatoes	22.50€
Grilled aubergine with sheep's yogurt, pine nuts and black olives	19.50€
Char-grilled green asparagus with romesco sauce	18.50€
Poached egg with foie gras and fresh truffle	18.50€
Creamy Iberian cured ham croquettes D.O. Guijuelo (6u.)	19.50€
Deep-fried calamari with 'Padrón' pepper alioli	24.50€
"Fideuá" with grilled Mallorcan chipiron and romesco sauce	28.50€
Grilled octopus with organic egg, garlic potato and "torrezno"	29.50€
Free-range chicken cannelloni with trumpet mushroom béchamel	23.00€
Grilled Iberian pluma, smoked leek, mustard and pistachios	29.50€

Rice & Fish

"Senyoret" rice with red prawn, scallop, squid and parsley alioli	34.00€
Creamy Lobster Rice (casserole dish for 2 people) (<i>price per person</i>)	42.00€
Grilled lobster with spring garlic and fresh chili pepper (<i>800g</i>)	54.00€
Grilled wild sea bass with Prensai blanc white wine sauce	39.50€
Grilled wild turbot with fried garlic and chili	42.00€

Meats

Roast suckling pig (Majorcan black pig)	36.00€
Roast lamb shoulder with honey and rosemary	42.00€
Selected Galician beef tenderloin with green pepper- corn and mustard sauce	38.00€
Grilled lamb ribs with fried garlic and rosemary	35.00€
Selected beef chop (1kg)	98.00€

Sides

<i>Green salad of fresh lettuce, onion and pickled peppers</i>	8.00€
<i>Roasted piquillo peppers</i>	9.50€
<i>French fries / Baked potatoes</i>	8.00€
<i>Fresh grilled Bimi</i>	9.50€

Mediterranean olives 3.95€ / *Homemade Alioli* 3.95€
Rustic Triticum bread (u.) 6.75€ / *Bread with ramallet tomato and extra virgin olive oil* 8.50€



Tapas

Ibérico-Schinken aus Eichelmast Juan Manuel D.O. Guijuelo (80g)	29.50€
Auster n°2 natur (St.)	5.50€
Gegrillte ausgewählte Auster n°2 mit roter Garnele in Knoblauch	9.50€
Gegrillte Jakobsmuschel, Chardonnay-Essig, Knoblauch	13.50€
Wagyu-Cecina (60g)	26.50€
Carpaccio von roter Garnele, Seefenchel und Emulsion aus den Köpfen	25.00€
Thunfisch-Tartar mit Tomate, gegrillter Avocado und Seetang	24.50€
Gereiftes Roastbeef-Tartar	25.00€
Tomaten mit Pistazien-Knoblauchgrün und Mahón-Käse	21.00€
Burrata mit Aprikosen, Balsamico-Essig und angemachten Tomaten	22.50€
Gegrillte Aubergine mit Schafjoghurt, Pinienkernen	19.50€
Gegrillter grüner Spargel mit Romesco	18.50€
Pochiertes Ei mit Foie Gras und frischem Trüffel	18.50€
Cremige Ibérico-Schinken-Kroketten D.O. Guijuelo (6 St.)	19.50€
Gebratener Tintenfisch mit 'Padrón'-Paprika-Alioli	24.50€
Fideuá mit gegrilltem mallorquinischen Chipiron und Romesco-Sauce	28.50€
Gegrillter Oktopus mit Bio-Ei, Knoblauchkartoffel und "Torreznó"	29.50€
Cannelloni mit Freilandhähnchen und Béchamel aus Trompetenpilzen	23.00€
Gegrillte Ibérico-Pluma, geräucherter Lauch, Senf und Pistazien	29.50€

Reis & Fisch

'Senyoret'-Reis mit roter Garnele, Jakobsmuschel, Tintenfisch und Petersilien-Alioli	34.00€
Cremiger Hummerreis (Auflauf für 2 Personen) <i>(Preis pro Person)</i>	42.00€
Gegrillter Hummer mit jungem Knoblauch und frischer Chili <i>(800g)</i>	54.00€
Gegrillter Wolfsbarsch mit Weißweinsauce Prenal blanc	39.50€
Gegrillter wilder Steinbutt mit gebratenem Knoblauch und Chili	42.00€

Fleisch

Spanferkel vom mallorquinischen schwarzen Schwein	36.00€
Gebratene Lammschulter mit Honig und Rosmarin	42.00€
Rinderlendensteak vom ausgewählten galicischen Rindfleisch mit grüner Pfefferkorn-Senf-Sauce	38.00€
Gegrillte Lammrippchen mit gebratenem Knoblauch und Rosmarin	35.00€
Ausgewähltes Rinderkotelett (1kg)	98.00€

Beilagen

<i>Grüner Salat aus frischem Kopfsalat, Zwiebeln und Piparra</i> 8.00€
<i>Geröstete Piquillo-Paprika</i> 9.50€
<i>Pommes frites / Ofenkartoffeln</i> 8.00€
<i>Frisch gegrilltes Bimi</i> 9.50€

Mediterrane Oliven 3.95€ / *Hausgemachte Alioli* 3.95€

Rustikales Triticum-Brot (St.) 6.75€ / *Rustikales Brot mit Ramallet-Tomate und nativem Olivenöl extra* 8.50€



