



## Per picar

<b>Pebrots de padró amb sal de les Salines</b>	<b>10€</b>
<b>Sípia de l'illa</b>	<b>16.5€</b>
· Arrebossada i servida amb salsa de iogurt i coriandre · A la planxa amb allioli de julivert	
<b>Musclos</b>	<b>16.5€</b>
· "A la Marinera" amb presnal blanc · Amb salsa de porro, api i coriandre	
<b>Pop mallorquí</b>	<b>20.5€</b>
· Fregit amb allioli negre · "Affogato" Tomàquet San Marzano, ceba i tap de cortí	
<b>Gambes a l'all d'estil Marroquí</b>	<b>15.5€</b>
· All, coriandre, comí i pebre vermell	
<b>"Pescaito frito" a l'estil de Cadis</b>	<b>15.5€</b>
<b>Gambes arrebossades i maionesa de "ras el hanout"</b>	<b>15.5€</b>
<b>Croquetes</b>	
· De quinoa i bròquil	<b>10.5€</b>
· De sobrassada vella	<b>10.5€</b>
· Negres de sípia a la tinta	<b>11€</b>
<b>Patatas bravas Nura</b>	<b>8.5€</b>
· Patates fregides de Moniatos amb maionesa d'orenga y salsa harissa	
<b>Pa de pita en el forn</b>	<b>8.5€</b>
· Amb mozzarella i alfàbrega	
<b>Dips d'hummus i Baba Ganoush</b>	<b>13.5€</b>
· Amb crudités y pa de pita	
<b>Mezza · Taula vegetariana</b>	<b>17€</b>
· Baba ganoush, hummus, falàfel, croquetes de quinoa i broquil, albergínia fregida, olives marinades, crudités i salsa tzaziki i amb pa de pita casolà	
<b>Amanida Tabulé</b>	<b>14.5€</b>
· Albergínies, quinoa, xampinyons, cibulet i tahina d'ametlla mallorquina	
<b>Amanida Griega</b>	<b>14.5€</b>
· Amb tomàquet, cogombre, ceba vermella, formatge feta, olives de Kalamata i oli d'oliva verge	
<b>Healthy Salad</b>	<b>14.5€</b>
· Omega 3 i antiinflamatòria. Tomàquets, ruca, tofu, nous i llavors de lli acompanyant amb una vinagreta de cúrcuma i gingebre.	
<b>Coca mallorquina</b>	<b>13.5€</b>
· De ceba i sobrassada vella de porc negre	
<b>Coca d'albergínia</b>	<b>13.5€</b>
· Amb albergínia, formatge de cabra i ruca	

Per picar  
Principals  
Raviolis

## Per picar

<b>Kafta Libanesa</b>	<b>14.5€</b>
· Minibroquetes de vedella, cuscús amb salsa de iogurt i tahina	
<b>Aletes de pollastre</b>	<b>13€</b>
· Maceradas amb espècies "Ras el Hanout"	

## Principals

<b>Filet de vaca gallega - 4 setmanes de maduració</b>	<b>29€</b>
· Amb carxofes cruixents i salsa de ceps	
<b>Llom alt filetejat de boví major</b>	<b>24€</b>
· Amb vinagreta àrab "chermoula" i patates al romaní	
<b>Presa ibèrica</b>	<b>25€</b>
· Amb salsa de pebre i nou moscada, xips de moniato i verdures saltejades	
<b>Costella de porc</b>	<b>22€</b>
· Lacada amb mel de dàtils i carbassa acompanyada de patates fregides de moniato	
<b>Souvlaki (broquetes gregues) de pollastre de pagès</b>	<b>19.5€</b>
· Marinat amb llimona, alls i julivert, amb patates romaní	
<b>Llobarro "Chermoula"</b>	<b>24.5€</b>
· Amb puré d'albergínia i arròs pilaf	
<b>Bacallà al forn amb pure de Babaganoush</b>	<b>24€</b>
· Amb hortalisses fresques amb vinagreta de cúrcuma i gingebre	
<b>Papardelles casolans amb cúrcuma</b>	<b>14.5€</b>
· Amb espècies "Za'atar, pastanaga, albergínia, xampinyons i carxofes	
<b>Espaguetis amb salsa cremosa de parmesà</b>	<b>18€</b>
· Formatge pecorino romà i tòfona d'estiu	
<b>Raviolis vegetarià de bolets amb tòfona i ricotta</b>	<b>18€</b>

# Street Food

## Street food

<b>“Shawarma” de pollastre</b>	<b>15.5€</b>
· Pollastre de corral marinat en cúrcuma i cardamom, enciams, pa laffa i salsa de iogurt (demana'l picant si vols)	
<b>Dry Aged Burger</b>	<b>15.5€</b>
· Carn de vedella madurada, mozzarella fresca amb pesto d'alfàbrega i ametlla. (Si vols, demana-la amb pit de pollastre)	
<b>Kebab de carn de xai de Mallorca</b>	<b>15.5€</b>
· Amb pa de laffa	
<b>Gyros de llom de porc</b>	<b>15.5€</b>
· Amb hortalisses fresques, amb pa de pita i tzaziki	
<b>Falàfel de cigrons</b>	<b>15.5€</b>
· Amb hortalisses, pa de pita amb salsa de iogurt i llima	
<b>Hamburguesa de quinoa i remolatxa</b>	<b>15.5€</b>
· Amb ceba caramel·litzada i ruca	
<b>Sabich “Sandvitx d'israel”</b>	<b>14€</b>
· Pa de laffa amb albergínies fregides, ou dur, salsa de tahina i amanida de col	
<b>Taco de pa laffah amb tonyina vermella</b>	<b>16.5€</b>
· Amb tomàquet cherry, albergínia rostida amb maionesa picant d'harissa i coriandre	
<b>Tuna “slider”</b>	<b>16.5€</b>
· Burger de tonyina vermella amb pa brioix, verdures rostides i maionesa de tòfona blanca d'estiu.	

\* Acompanyat amb patates fregides del Nura o patates fregides de moniato



## Pizza

<b>Marràqueix</b>	15€
· Pollastre "Ras el Honaut", ceba, albergínies i xampinyons	
<b>Cadaqués</b>	17.5€
· Llagostins a l'all, pebrot vermell rostit i olives negres	
<b>Cinque Terre</b>	15.5€
· Formatge de cabra, parmesà, ceba caramel·litzada, olives negres i ruca	
<b>Cassis</b>	17.5€
· Fruïtes del mar (cloïsses, musclos, gambes, sípia)	
<b>Portofí</b>	13.5€
· Prosciutto cotto, xampinyons i pesto	
<b>Llevant</b>	15€
· Llom de porc Mallorquí esmicolat, albergínia fregida, chutney de tomàquet i top de cortí	
<b>Mercadal</b>	15€
· Sobrassada vella, formatge menorquí i vinagreta de mel	
<b>Falafel Veggie</b>	15€
· Falafel, ceba, pebrots rostits, salsa satziki cremosa y salsa picant harissa	
<b>Grega</b>	13.5€
· Pollastre marinat amb llimona, all i julivert, formatge feta, olives negres de Kalamata i salsa satziki	
<b>Kebab</b>	17€
· Carn de kebab de xai mallorquí, ceba vermella, fulles verdes, salsa de iogurt i salsa picant harissa.	
<b>Baalbek</b>	17€
· Salsitxa libanesa de vedella amb salsa de iogurt, coriandre, pebrots vermells rostits i comí	
<b>Veggie</b>	15€
· (massa de remolatxa sense gluten): Croqueta de quinoa i bròquil, carbassó, albergínies i formatge parmesà	
<b>Asuán</b>	15€
· (vegana, massa de remolatxa sense gluten): Salsa de tomàquet, tofu, espinacs, ceba, albergínies i xampinyons	

\* Totes les pizzes porten de base salsa de tomàquet i mozzarella, excepte la pizza Asuan

# Pastries

## Pastries

<b>Tiramisú d'ensaimada</b>	<b>7.5€</b>
<b>Parfait de crumble de poma</b> · Poma caramel·litzada i iogurt grec	<b>7€</b>
<b>Pastís de formatge de cabra</b> · Versió de flaó eivissenc	<b>7.5€</b>
<b>Gató d'ametlla</b> · Amb gelat de "Fior di latte"	<b>7€</b>
<b>La mà de Hamsa</b> · Textures de xocolata, pistatxo, canyella i cardamom	<b>7.5€</b>
<b>Pastís de figues i dàtils</b> · Amb musli de garrofa i gelat de coco	<b>7.5€</b>
<b>Gelats</b>	1 bola <b>2.5€</b> 2 bolas <b>5€</b> 3 bolas <b>7€</b>
· Xocolata, Iogurt, Maduixa, Coco, Vainilla, Ametlla, Fior di latte, Sorbet de fruites de temporada	