

Para picar

Pimientos de padrón con sal de las Salines	9€
Sepia de la Isla	14.5€
· Rebozada y servida con salsa de yogurt y cilantro · A la plancha con ali oli de perejil	
Mejillones	14€
· "A la Marinera" con prensal blanc · En salsa del puerro, apio y cilantro	
Pulpo Mallorquín de roca	19.5€
· Frito con alioli negro · "Affogato" Tomate San Marzano, cebolla y tap de corti	
Croquetas	9.5€ 10€
· De quínoa y brócoli · De sobrasada vieja	
Patatas bravas del Nura	8€
· De Boniato con mayonesa de orégano y salsa harissa	
Sarten de pan de pita	8€
· Con mozarella y albahaca	
Dips de Hummus y Baba Ganoush	12€
· Con crudites y pan de pita	
Mezze · Tabla vegetariana	16.5€
· Baba Ganoush, Hummus, Falafel, Croquetas de quínoa y brócoli, Berenjena Frita, Aceitunas marinadas, crudites, salsa tzaziki y pan de pita casero	
Ensalada Tibia	13€
· Berenjenas, quínoa, champiñones, cebollino y tahini de almendra mallorquina	
Ensalada Griega	13€
· Con tomate, pepino, cebolla roja, queso feta, aceitunas Kalamata y aceite de oliva virgen	
Tartar de ventresca de atún rojo	17.5€
· Atún rojo del mediterráneo, baharat y sorbete de lima	
Steak tartar	22€
· Con trufa blanca de verano	
Kafta libanesa	12.5€
· Mini brochetas de ternera, couscous con salsa de yogurt y tahini	
Alitas de Pollo	11.5€
· Maceradas con especias "Ras el Hanout"	
Coca mallorquina	12€
· De cebolla y sobrasada vieja de porc negre	

Street food

Shawarma de pollo	14€
· Pollo de corral marinado en cúrcuma y cardamomo, lechugas, pan laffa y salsa de yogurt (hazlo picante si quieres)	
Quínoa y remolacha Burger	14€
· Con cebolla caramelizada y rucula	
Gyros de Lomo de Cerdo	14€
· Con hortalizas frescas, pan de pita y tzaziki	
Falafel de garbanzos	14€
· Con hortalizas, pan de pita con salsa de yogurt y limón	
Sabich "Sandwich de Israel"	13€
· Pan de laffa con berenjenas fritas, huevo duro, salsa de tahini y ensalada de col	
Dry Aged Burger	14.5€
· Carne de ternera madurada, mozzarella fresca con pesto de albahaca y almendra. (Si quieres pídelo con pechuga de pollo)	
Kebab de carne de cordero de Mallorca	15€
· Con pan de laffa	
'Llonguet' de lomo	15€
· Cerdo negro mallorquín, queso curado Subaida, champiñón portobello y mayonesa de trufa	

*Acompañado con patatas fritas del Nura o patatas fritas de boniato

Pizza

· Pizza con tomate y mozzarella

11€

Elige tus ingredients:

Cebolla ————— 0.50€

Berenjenas

Alcachofa frita

Champiñones portobello

Ajetes Asados

Huevo duro

Pesto

Rúcula —————

Pollo ————— 1.50€

Pollo "Ras el Hanout" picante

Salchichas de cordero

mallorquín

Tiras de lomo de cerdo

negro mallorquín

Prosciutto cotto

Falafel

Sobrasada Vieja —————

Queso feta ————— 1€

Queso curado Subaida

Mozarella Fresca

Parmigiano —————

Frutos del mar ————— 2€

Almejas, mejillones,

gambas, sepia —————

Principales

Solomillo de Ternera Gallega - 4 semanas de maduración 26€

· Con alcachofas crujientes y salsa de boletus

Costilla de Cerdo 19€

· Lacada con miel de dátiles y calabaza acompañado de patatas fritas de boniato

Souvlaki (brochetas Griegas) de Pollo Campero 17€

· Marinado con limón, ajos y perejil, con patatas al romero

Lubina "Chermoula" 24€

· Con puré de berenjena y arroz pilaf

Ventresca de Atun Rojo "Baharat" 24.5€

· Con verduras de temporada y patatas al horno

Papardelles caseros de cúrcuma 13€

· Con especias "Za'atar", lentejas, berenjenas, champiñones y alcachofa

Spaghetti con salsa cremosa de parmesano 18€

· Queso pecorino romano con trufa de verano

Ravioli vegetariano de setas, trufa y ricotta 13€

Clásicos para compartir

(min 2 pax)

Paella o Rossejat de fideos

18€

· De marisco y pescado blanco

precio por persona

Gallo de San Pedro

Precio de mercado

· A la plancha

precio por Kg.

· Frito con cebolla

Tajine de Pollo campero "Ras el Hanout"

17€

· Con verduras, frutos secos y couscous

precio por persona

Pastres

Tiramisu de ensaimada

6€

Parfaid de crumble de manzana

6€

· Manzana caramelizada y yogurt griego

Tarta de queso de cabra

6€

· Versión de Flaó Ibicenco

Gato de almendra

7€

· Con helado de "Fior de latte"

Baklava de crema y almendras

6€

· Con cobertura de chocolate

Tarta de higos y dátiles

7€

· Muesli de algarroba y helado de coco

Helados

1 bola 2.5€ 2 bolas 5€ 3 bolas 7€

· Chocolate, Yogur, Fresa,

Coco, Vainilla, Almendra,

Fior di latte,

Sorbete de fruta de temporada