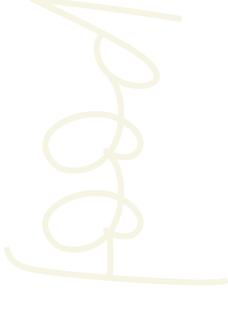
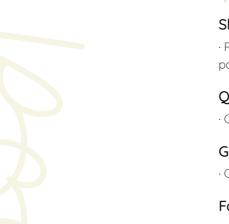




## Para picar

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

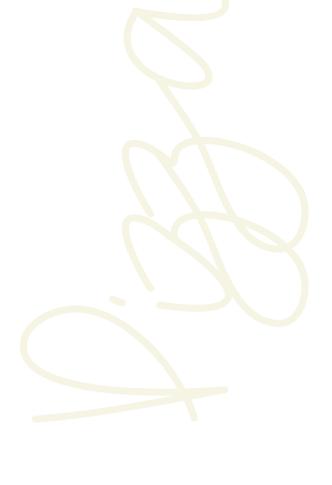






Shawarma de pollo  · Pollo de corral marinado en cúrcuma y cardamomo, lechugas, pan laffa y salsa de yogurt (hazlo picante si quieres)	14€
Quínoa y remolacha Burger · Con cebolla caramelizada y rucula	14€
Gyros de Lomo de Cerdo · Con hortalizas frescas, pan de pita y tzaziki	14€
Falafel de garbanzos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

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





 $\cdot$  Pizza con tomate y mozarella

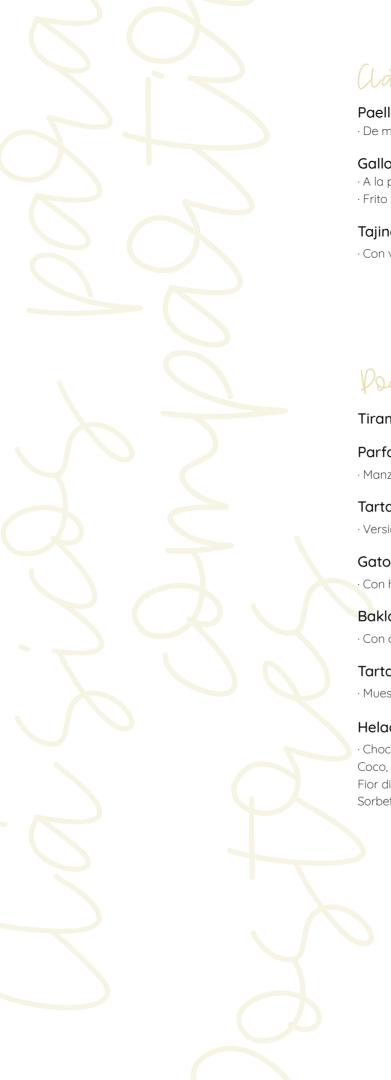
11€

## Elige tus ingredients:

Cebolla — 0.50€	Pollo ———— 1.50€
Berenjenas	Pollo "Ras el Hanout" picante
Alcachofa frita	Salchichas de cordero
Champiñones portobello	mallorquín
Ajetes Asados	Tiras de lomo de cerdo
Huevo duro	negro mallorquín
Pesto	Prosciutto cotto
	Falafel
Rúcula ————	Sobrasada Vieja ————
Queso feta ————1€	
Queso curado Subaida	Frutos del mar ——— 2€
Mozarella Fresca	Almejas, mejillones,
Parmiagiano ————	gambas, sepia

## Principales

Solomillo de Ternera Gallega - 4 semanas de maduración · Con alcachofas crujientes y salsa de boletus	26€
Costilla de Cerdo  · Lacada con miel de dátiles y calabaza acompañado de patatas fritas de boniato	19€
Souvlaki (brochetas Griegas) de Pollo Campero  · Marinado con limón, ajos y perejil, con patatas al romero	17€
Lubina "Chermoula"  · Con puré de berenjena y arroz pilaf	24€
Ventresca de Atun Rojo "Baharat"  · Con verduras de temporada y patatas al horno	24.5€
Papardelles caseros de cúrcuma  · Con especias "Za'atar", lentejas, berenjenas, champiñones y alcachofa	13€
Spaghetti con salsa cremosa de parmesano  · Queso pecorino romano con trufa de verano	18€
Ravioli vegetariano de setas, trufa y ricotta	13€



Clásicos para compartir o

(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

Postres

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