

Tapas:

Patatas bravas. <i>Patatas bravas (fried potatoes with spicy sauce).</i>	8,50€
Pimientos de Padrón. <i>Padrón peppers.</i>	12,90€
Calamares a la romana. <i>Calamari a la romana.</i>	14,50€
Coroquetas caseras. <i>Homemade croquettes.</i>	12,90€
Patatas fritas. <i>French fries.</i>	5,90€

Entrantes / Starters:

Table de jamón ibérico. <i>Tray of Iberic ham.</i>	32,00€
Tabla de queso balear. <i>Balearic cheese platter.</i>	14,90€
Mejillones a la marinera o al vino blanco. <i>Mussels in marinara sauce or white wine sauce.</i>	14,90€
Almejas a la marinera. <i>Clams in marinara sauce.</i>	16,90€
Gambas al ajillo. <i>Garlic prawns.</i>	16,90€
Pulpo a la gallega. <i>Galician style octopus.</i>	22,50€
Pan con alioli y olivas. <i>Bread, aioli and Mallorca style olives.</i>	4,90€

Ensaladas:

Ensalada de la casa con queso de cabra a la plancha. 14,90€
House salad with grilled goat cheese.

Ensalada griega. 14,90€
Greek salad.

Ensalada de atún. 14,90€
Tuna salad.

Ensalada Cesar. 16,00€
Caesar salad.

Ensalada capresse (burrata, tomate y albahaca). 14,90€
Capresse salad with burrata, tomatoes and basil).

Pastas:

Pasta boloñesa. 16,90€
Pasta with Bolognese sauce.

Pasta al pesto. 16,90€
Pasta with pesto sauce.

Pasta carbonara. 16,90€
Pasta with carbonara sauce.

Pasta con queso gorgonzola y nueces. 16,90€
Pasta with gorgonzola cheese and nuts.

Spaghetti al nero di seppia con frutos de mar y tomate cherry. 19,50€
Spaghetti al nero di seppia e frutti di mare e pomodorini.

Pasta de la casa (Sugerencia del Chef). 22,50€
House pasta (Chef's Special).

Carnes / meat:

Hamburguesa de Angus (200g) con queso mahonés, lechuga, tomate, cebolla crujiente y bacon. 22,50€

Angus beef hamburger with Mahon cheese, lettuce, tomato, crispy onions and bacon.

Hamburguesa de Angus (200g) con queso de cabra, pimiento asado, cebolla crujiente y bacon. 22,50€

Angus beef hamburger with goat cheese, roasted peppers, crispy onions and bacon.

Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde y patatas. 18,50€

Grilled pork medallions with green pepper sauce and potatoes.

Entrecot a la plancha con patatas y verduras. 24,50€

Grilled entrecote with potatoes and vegetables.

Solomillo de ternera a la plancha con patatas y verduras. 27,00€

Grilled filet mignon with potatoes and vegetables.

Pescados / Fish:

Filete de gallo de San Pedro a la mediterránea. 22,50€

Mediterranean-style Jhon Dori fille.

Bacalao gratinado con alioli y acompañado de tumbet. 22,50€

Aioli-Crusted Cod with a traditional Mallorcan 'tumbet'.

Lomo de atún rojo servido con soja, miel y sésamo. 22,50€

Soy and honey glazed bluefin tuna served with sesame.

Lubina a la plancha servida con patatas y verduras. 24,50€

Grilled Sea Bass served with potatoes and vegetables.

Calamar a la plancha con patatas y verduras. 24,50€

Grilled Squid served with vegetables and potatoes.

Nuestra parrillada de pescado y mariscos. 85,00€

Our See food and grilled fish platter.

Arroces / Rice:

Paella de verduras (precio por persona / mínimo 2 personas). <i>Vegetable Paella (Price per person / min. 2 persons).</i>	18,90€
Paella de pescado y mariscos (precio por persona / mínimo 2 personas). <i>Seafood Paella (Price per person / min. 2 persons).</i>	21,90€
Paella Negra (precio por persona / mínimo 2 personas). <i>Squid ink paella (Price per person / min. 2 persons).</i>	21,90€
Paella mixta (precio por persona / mínimo 2 personas). <i>Mixed meat and seafood paella (Price per person / min. 2 persons).</i>	21,90€
Paella de carne (precio por persona / mínimo 2 personas). <i>Meat paella (Price per person / min. 2 persons).</i>	22,50€
Paella de bogavante y mariscos (precio por persona / mínimo 2 personas). <i>Lobster and seafood paella (Price per person / min. 2 persons).</i>	28,00€