

RESTAURANT DE BRASA I PRODUCTE SELECCIONAT AMB SO CONEIXEMENT I ES RESPECTE
PES PRODUCTORS. NO SEMPRE TENDREM DE TOT, ESTAM SUBJECTES A SA TEMPORALITAT
I SES CONTINGÈNCIES DES TEMPS. CUINA MEDITERRÀNIA AMB SA TRADICIÓ DE SEMPRE,
TÈCNICA ACTUAL, PURESA I MOLT DE FOC EN DIRECTE. RECOMANAM COMPARTIR TOTS ES
PLATS EN ES CENTRE DE SA TAULA.

RESTAURANTE DE BRASA Y PRODUCTO SELECCIONADO CON EL CONOCIMIENTO Y EL
RESPECTO POR LOS PRODUCTORES. NO SIEMPRE TENDREMOS DE TODO, ESTAMOS SUJETOS
A LA TEMPORALIDAD Y LAS CONTINGENCIAS DEL TIEMPO. COCINA MEDITERRÁNEA CON
LA TRADICIÓN DE SIEMPRE, TÉCNICA ACTUAL, PUREZA Y MUCHO FUEGO EN DIRECTO.
RECOMENDAMOS COMPARTIR TODOS LOS PLATOS EN EL CENTRO DE LA MESA.

A GRILL RESTAURANT AND SELECTED PRODUCT WITH KNOWLEDGE AND RESPECT FOR THE
PRODUCERS. WE WILL NOT ALWAYS HAVE EVERYTHING, WE ARE SUBJECT TO SEASONALITY
AND THE CONTINGENCIES OF TIME. MEDITERRANEAN CUISINE WITH THE TRADITION,
CURRENT TECHNIQUE, PURITY AND A LOT OF LIVE FIRE. WE RECOMMEND SHARING ALL
DISHES IN THE CENTRE OF THE TABLE.

OSTRAS Nº 2

AL NATURAL	4.85€/ud.
CON PONZU DE MANDARINA Y CAVIAR DE SALMÓN	5.50€/ud.
A LA BRASA CON MARINERA PICANTE	5.85€/ud

COMPARTIR

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA JUAN MANUEL DO GUIJUELO (70GR)	21.00€
CECINA DE VACA, CARBONARA DE CALAMAR Y ALCACHOFA A LA BRASA	18.50€
BURRATA, TOMATES ASADOS, AGUACATE A LA BRASA Y LIMÓN EN SALMUERA	21.00€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON EMULSION DE SUS CABEZAS E HINOJO MARINO	23.00€
SASHIMI DE ATÚN ROJO, ALIÑO DE ALBARICOQUE Y ALGAS	22.50€
CEVICHE DE LUBINA, AIRE DE MANGO/PASIÓN Y MAÍZ CRUJIENTE	22.50€
STEAK TÁRTAR DE LOMO BAJO, WASABI FRESCO Y YEMA CURADA	21.50€
BERENJENA GLASEADA, CREMA DE QUESO PARMESANO Y PISTACHOS	16.50€
ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA, MOJO ROJO Y MAYONESA DE CODIUM	16.50€
ZAMBURIÑAS A LA BRASA CON FINO Y PALETA IBÉRICA DE BELLOTA (6UD)	19.50€
BOGAVANTE, HUEVOS CON PUNTILLA, PATATA Y TRUFA NEGRA	26.50€
CALAMARES FRITOS Y ALIOLI DE PIMIENTOS DE PADRÓN	21.50€
CROQUETAS DE POLLO ASADO AL JOSPER Y GAMBAS AL AJILLO (4UD)	14.50€
PULPO A LA BRASA, CORAZÓN DE ALCACHOFA Y PIQUILLOS	23.50€
CANELÓN DE COCHINILLO ASADO Y MERO	21.50€

Pan rústico de Triticum 5.85€/ud. Alioli casero 3.50€
Pan de cristal rústico con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 7.50€

*TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SON CON IVA INCLUIDO

ARROCES

ARROZ DEL 'SENYORET'	28.00€
Gamba roja, calamar y alioli de perejil (para 2 personas) (precio por persona)	
ARROZ DE BOGAVANTE	36.50€
Arroz meloso de bogavante limpio (para 2 personas) (precio por persona)	

PESCADOS DE MERCADO

Piezas enteras cocinadas a la brasa en jugo, no siempre tendremos de todo
estamos sujetos a la temporalidad y contingencias del tiempo

LUBINA (opción de 1/2 pieza)	8.50€/100gr
LENGUADO	7.50€/100gr
GALLO DE SAN PEDRO	9.50€/100gr
CAP ROIG MALLORQUÍN	9.50€/100gr

CARNES

COCHINILLO DE "PORC NEGRE"	35.00€
Asado al horno de manera lenta y tradicional acompañado de patató y brotes verdes	
SOLOMILLO GALLEGO	36.00€
Solomillo de vaca gallega (220gr) con trufa y seta de cardo glaseada	
CHULETA DE VACA SIN HUESO CON MADURACIÓN DE 30 DÍAS	9.00€/100gr
Selección de diferentes razas según mercado y siempre con una crianza respetuosa	(corte min 400gr)

PARA ACOMPAÑAR

LECHUGA VIVA ALIÑADA O A LA BRASA	9.50€
TOMATES ESCOGIDOS CON CEBOLLA TIERNA DE POM	12.00€
PATATÓ AL AJO, LIMÓN Y ROMERO	9.50€

OYSTERS N° 2

NATURAL	4.85€/ud.
WITH MANDARIN PONZU AND SALMON CAVIAR	5.50€/ud.
GRILLED WITH SPICY “MARINERA” SAUCE	5.85€/ud

TAPAS TO SHARE

IBERIAN CURED HAM “JUAN MANUEL DE GUIJUELO” (70GR)	21.00€
“CECINA” TRADITIONAL ARTISAN CURED BEEF, SQUID CARBONARA & ARTICHOKE	18.50€
BURRATA, BAKED TOMATO, GRILLED AVOCADO AND LEMON IN BRINE	21.00€
CARPACCIO OF RED PRAWNS, EMULSION, SEA FENNEL AND FRIED GARLIC	23.00€
RED TUNA SASHIMI, PICKLES, APRICOT AND SEAWEED DRESSING	22.50€
SEA BASS CEVICHE, MANGO/PASION FOAM, AVOCADO AND CRUNCHY “CHOCLO”	22.50€
STEAK TARTARE, FRESH WASABI AND MATURED EGG YOLK	21.50€
GLAZED AUBERGINE, PARMESAN CREAM AND PISTACHIOS	16.50€
CHAR-GRILLED GREEN ASPARAGUS, “MOJO ROJO” AND CODIUM MAYONNAISE	16.50€
GRILLED SCALLOPS “ZAMBURIÑAS” WITH DRY SHERRY AND IBERIAN CURED HAM (6UD)	19.50€
LOBSTER, FRIED EGGS WITH LACE, POTATO AND BLACK TRUFFLE	26.50€
DEEP-FRIED CALAMARI WITH “PADRÓN” PEPPERS ALIOLI	21.50€
JOSPER ROAST CHICKEN AND GARLIC PRAWNS CROQUETTES (4 PIECES)	14.50€
GRILLED OCTOPUS, ARTICHOKEs AND PIQUILLOS	23.50€
SURF AND TURF CANNELLONI (SUCKLING PIG AND GROUPER)	21.50€

Triticum rustic bread 5.85€/pc. Homemade aioli 3.50€

Rustic “cristal” bread with tomato and extra virgin olive oil 7.50€.

*ALL PRICES INDICATED ARE WITH V.A.T. INCLUDED

RICE

“SENYORET” PAELLA STYLE RICE	28.00€
Red prawn, squid and parsley aioli (for 2 people) (price per person)	
LOBSTER RICE	36.50€
Traditional clean lobster sticky rice (for 2 pax) (price per person)	

FISH FROM THE MARKET

Whole pieces cooked on the grill in sauce, we will not always have everything
we are subject to seasonality

SEABASS (also 1/2 pice)	8.50€/100gr
SOLE	7.50€/100gr
LOCAL PETER’S FISH	9.50€/100gr
“CAP ROIG” (MAJORCAN SCORPION FISH)	9.50€/100gr

SELECTED MEATS

ROAST MAJORCAN SUCKLING PIG	35.00€
Roasted in the oven in a slow and traditional way with potato and green salad	
GALICIAN BEEF FILLET STEAK	36.00€
Fillet steak (220gr) with truffle and glazed oyster mushroom	
SELECTED BONELESS BEEF CHOP WITH AN AVERAGE MATURITY OF 30 DAYS	9.00€/100gr
Selected beef from different breeds, we choose the best piece according to the market	(min cut 400gr)

SIDES

GRILLED OR DRESSED LETTUCE	9.50€
SELECTED TOMATO WITH POM SPRING ONION	12.00€
POTATO WITH GARLIC, LEMON AND ROSEMARY	9.50€

AUSGEWÄHLTE AUSTERN

MIT ZITRONE	4.85€/ud.
MIT MANDARINEN-PONZU UND LACHSKAVIAR	5.50€/ud.
GEGRILLT MIT SHARFER MARINERA SAUCE	5.85€/ud

TAPAS

IBERISCHER SCHINKEN "JUAN MANUEL DE GUIJUELO" (70GR)	21.00€
GERÄUCHERTES RINDFLEISCH, TINTENFISCH CARBONARA UND ARTISCHOCKEN	18.50€
BURRATA, SAISON TOMATEN, GEGRILLTE AVOCADO UND EINGELEGTE ZITRONE	21.00€
CARPACCIO AUS ROTEN GARNELEN MIT IHREN SAUCE, UND MEERFENCHEL	23.00€
BLAUFLOSSEN-THUNFISCH-SASHIMI, APRIKOSEN- UND ALGEN-DRESSING	22.50€
WOLFSBARSCH-CEVICHE, MANGO/PASSIONSFRUCHT SCHAUM UND KNUSPRIGER MAIS	22.50€
STEAK TARTAR, FRISCHES WASABI UND GEPÖKELTES EIGELB	21.50€
GLASIERTE AUBERGINE, PARMESAN-CREME UND PISTAZIEN	16.50€
GRÜNER SPARGEL VOM HOLZKOHLEGRILL MIT "MOJO ROJO" UND CODIUM-MAYONNAISE	16.50€
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT SHERRY UND IBERISCHEM ROHSCHINKEN (6UD)	19.50€
HUMMER, SPIEGELEIER MIT SPITZE, KARTOFFELN UND SCHWARZER TRÜFFEL	26.50€
FRITTIERTE CALAMARI MIT "PADRÓN"-PAPRIKA ALIOLI	21.50€
HÄHNCHEN UND KNOBLAUCHGARNELEN-KROKETTEN VON JOSPER (4 STÜCK)	14.50€
GEGRILLTER OKTOPUS, ARTISCHOCKEN UND PIQUILLOS	23.50€
"PORCELLA AMB ANFÓS" CANNELLONI (SPANFERKEL UND ZACKENBARSCH)	21.50€

Rustikales Triticum-Brot 5,85€/Stk. Hausgemachte Aioli 3.50€

Rustikales Brot mit Tomate und nativem Olivenöl extra 7.50€.

*ALLE ANGEgebenEN PREISE SIND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

REIS

“SENYORET” REIS	28.00€
Reis mit roten Garnelen, Tintenfisch und Petersilien-Alioli (für 2 pax) (Preis pro Person)	
HUMMER-REIS	36.50€
Traditioneller, sauberer Hummer-Klebreis (für 2 Personen) (Preis pro Person)	

FISCH VOM MARKT

Ganze Stücke auf dem Grill mit Sauce gekocht, wir werden nicht immer alles haben,
wir sind der Saisonalität unterworfen.

WOLFSBARSCH (Option 1/2 Stück)	8.50€/100gr
SEEZUNGE	7.50€/100gr
PETERSFISCH	9.50€/100gr
MALLORQUINISCHER “CAP ROIG”	9.50€/100gr

AUSGEWÄHLTES FLEISCH

MALLORQUINISCHE SPANFERKEL	35.00€
“Porc Negro”, im Ofen auf langsame und traditionelle Weise geröstet mit Kartoffeln und grünen Sprossen	
GALIZISCHES RINDERFILETSTEAK	36.00€
Galizisches Rinderfilet (220 g) mit Trüffel und glasierten Austernpilzen	
CHULETA DE VACA SIN HUESO CON MADURACIÓN DE 30 DÍAS	9.00€/100gr
Selección de diferentes razas según mercado y siempre con una crianza respetuosa	(corte min 400gr)

BEILAGEN

GEGRILLT FRISCHE SALATBLÄTTER	9.50€
AUSGEWÄHLTE TOMATE MIT POM-FRÜHLINGSZWIEBEL	12.00€
MALLORQUINISCHEN KLEIN-KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH, ROSMARIN UND ZITRONE	9.50€

OSTRES N°2

AL NATURAL	4.85€/ud.
AMB PONZU DE MANDARINA I CAVIAR DE SALMÓ	5.50€/ud.
A LA BRASA AMB MARINERA COENT	5.85€/ud

COMPARTIR

PALETA IBÈRICA D'AGLÀ JUAN MANUEL DO GUIJUELO (70GR)	21.00€
CECINA DE VEDELLA, CARBONARA DE CALAMAR I CARXOFA A SA BRASA	18.50€
BURRATA, TOMÀTIGA ROSTIDA, ADVOCAT A SA BRASA I LLIMONA EN SALMORRO	21.00€
CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA AMB EMULSIÓ DELS SEUS CAPS I FONOLL MARÍ	23.00€
SASHIMI DE TONYINA, ENCURTITS, TREMPAT D'ALBERCOC I ALGUES	22.50€
CEVICHE DE LLOBARRO, AIRE DE MANGO/PASSIÓ I BLAT DE MORO CRUIXENT	22.50€
STEAK TÀRTAR DE LLOM BAIX, WASABI FRESC I ROVELL CURAT	21.50€
ALBERGÍNIA SETINADA, CREMA DE PARMESÀ I FESTUCS	16.50€
ESPÀRRECS VERDS A SA BRASA, "MOJO ROJO" I MAHONESA DE CODIUM	16.50€
ZAMBURIÑAS A SA BRASA AMB FINO I PALETA IBÈRICA D'AGLÀ (6UD)	19.50€
LLAMÀNTOL, OUS AMB "RENDETA", PATATA I TRUFA NEGRA	26.50€
CALAMARS FREGITS I ALIOLI DE PREBES DE PADRÓ	21.50€
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT A N'ES JOSPER I GAMBES A L'ALLADA (4UD)	14.50€
POP ROSTIT A SA BRASA, COR DE CARTXOFA Y PIQUILLOS	23.50€
CANELÓ DE "PORCELLA AMB ANFÓS"	21.50€

Pa rústic Triticum 5,85 €/ud. Alioli casolà 3,50 €

Pa de vidre rústic amb tomàquet ramillet i oli d'oliva verge extra 7.50€

*TOTS ES PREUS INDICATS SON AMB IVA

ARROSSOS

ARRÒS DEL SENYORET	28.00€
Gamba vermella, calamar i allioli de julivert (per 2 persones) (preu per persona)	
ARRÒS DE LLAMÀNTOL	36.50€
Arròs melos de llamàntol net (per 2 persones) (preu per persona)	

PEIXOS DE LLONJA

Trossos sencers cuits en suc, no sempre ho tindrem tot

Esteim sotmesos a la temporalitat i contingències del temps

LLOBARRO (opció de 1/2 peça)	8.50€/100gr
LLENGUADO	7.50€/100gr
GALL DE SANT PERE	9.50€/100gr
CAP ROIG MALLORQUÍ	9.50€/100gr

CARNS SELECCIONADES

PORCELLA DE "PORC NEGRE"	35.00€
Porcella rostida en es forn de manera lenta i tradicional acompanyat de patató i brots de lletuga	
FILET DE VADELLA GALLEGA	36.00€
Filet de vadella (220gr) amb trufa i bolet de card glacejat	
CHULETÓ DE VACA SENSE OS AMB MADURACIÓ DE 30 DIES	9.00€/100gr
Costella de vedella selecta de diferents races, segons mercat i amb una criança respectuosa	(tall min 400gr)

GUARNICIONS

ENCIAM VIU TREMPAT O A SA BRASA	9.50€
TOMÀTIGA SELECCIONADA AMB CEBA TENRA DE POM	12.00€
PATATÓ A S'ALL, LLIMONA I ROMANÍ	9.50€