PERIPLO

Información de alérgenos
Allergen information

● Contiene / Contains

PARA EMPEZAR TO START	
Ostra nº2 al natural Natural oyster nº2	●
Ostra con jugo de granada, vinagre y chalota Oyster with pomegranate juice, vinegar and shallot	● ●
Vieira marinada con salsa ponzu y huevas de salmón Marinated scallop with ponzu sauce and salmon roe	● ● ● ● ●
COMPARTIR TO SHARE	
Paleta ibérica de bellota Juan Manuel do Guijuelo (70 g) Iberian acorn-fed ham Juan Manuel de Guijuelo (70 g)	
Cecina de wagyu (60 g) Wagyu cured beef «cecina» (60 g)	
Carpaccio de gambas, jugo de sus cabezas, piñones y limón Prawn carpaccio, emulsion of its heads, pine nuts and lemon	● ● ● ●
Canelón de atún, almendra y alcaparra Tuna, almond and caper cannelloni	● ● ● ● ● ● ●
Ceviche de lubina, aire de mango/pasión y maíz crujiente Sea bass ceviche, mango/passion foam and crunchy corn	● ●
Burrata de búfala, fresas asadas, algas y limón en salmuera Burrata, roasted strawberries, seaweed and pickled lemon	● ● ● ●
Steak tártar de lomo bajo, wasabi fresco y yema curada Steak tartare, fresh wasabi and cured egg yolk	● ● ● ● ● ●
Berenjena glaseada, crema de parmesano y pistachos Glazed aubergine, parmesan cream and pistachios	● ● ● ● ● ●
Espárragos verdes a la brasa, mojo rojo y espuma de codium Char-grilled green asparagus, «mojo rojo» and codium foam	● ● ● ● ●
Patatas bravas marinas Seafood-style brava potatoes	● ●
Calamares fritos con mayonesa de pimientos de padrón Deep-fried calamari with Padrón pepper aioli	● ● ● ●
Croquetas de pollo asado al josper y gambas al ajillo (4 ud.) Josper roast chicken and garlic prawn croquettes (4 pcs)	● ● ● ● ● ●
Calamar a la brasa con cecina de wagyu y alcachofas Grilled squid with wagyu «cecina» and artichokes	● ● ●
Raya mallorquina frita y salsa de cítricos Fried Mallorcan skate with citrus sauce	● ● ● ● ● ● ●
TRADICIONALES DE PERIPLO PERIPLO TRADITIONAL DISHES	
Arroz del «senyoret» «Senyoret» paella-style rice	● ● ● ● ●
Arroz de bogavante Lobster rice	● ● ● ● ● ●
Fideuà negra de calamar y alcachofas Black squid and artichoke «fideuà»	● ● ● ● ● ●
Huevos fritos con bogavante y patatas fritas Fried eggs with lobster and chips	● ●
PESCADOS DE MERCADO FRESH FISH FROM THE MARKET	
Lubina (pieza o media pieza) Sea bass (whole or half)	●
Lenguado Sole	●
Gallo de San Pedro John Dory	●
Cap roig mallorquín Mallorcan scorpion fish «cap roig»	●
Bogavante a la brasa Grilled lobster	●
CARNES SELECCIONADAS SELECTED MEATS	
Solomillo de vaca gallega, piquillos y mostaza de cerveza Galician beef fillet, piquillo peppers and beer mustard	● ● ● ● ●

● Contiene / Contains

Rib eye de Angus, bearnesa de pimienta verde Angus rib eye, green peppercorn béarnaise	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

PARA ACOMPAÑAR SIDES

Lechuga viva aliñada Dressed lettuce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Lechuga viva a la brasa Grilled lettuce															
Tomates escogidos con cebolla de pom Selected tomatoes with pom spring onion	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Patató al ajo, limón y romero Potatoes with garlic, lemon and rosemary															
Bimi fresco a la parrilla Char-grilled bimi															

PAN Y EXTRAS BREAD AND EXTRAS

Pan rústico de Triticum Triticum rustic bread	●														
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra «Cristal» bread with tomato and extra virgin olive oil	●														
Alioli casero Homemade aioli	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Olivas mediterráneas El Colmado El Colmado Mediterranean olives	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

POSTRES DESSERTS

Milhojas de pistacho y frambuesa Pistachio and raspberry mille-feuille	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Crema catalana, piña y helado Crema catalana, pineapple and ice cream			●				●								
Tiramisú con chocolate Manjari Tiramisu with Manjari chocolate	●		●				●								
Selección de quesos Cheese selection	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Helado Ice cream	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Plato de fruta Fruit plate	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

Gluten* / Gluten*
Crustáceos / Crustaceans
Huevos / Eggs
Pescado / Fish
Cacahuetes / Peanuts
Soja / Soy
Lácteos / Milk
Frutos de cáscara** / Tree nuts**
Apio / Celery
Mostaza / Mustard
Sésamo / Sesame
Sulfitos / Sulphites
Altramuces / Lupin
Moluscos / Molluscs

Información para el cliente

Información facilitada conforme al Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015. Se indican los 14 alérgenos de declaración obligatoria que cada plato contiene como ingrediente, según nuestras recetas y las fichas técnicas de nuestros proveedores.

En nuestra cocina se elaboran y manipulan todos estos alérgenos, por lo que no podemos garantizar la ausencia de trazas. Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquelo a nuestro equipo antes de pedir.

* Cereales con gluten: trigo (espelta, kamut), centeno, cebada, avena. ** Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos y macadamias.

Customer information

Information provided in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 and Spanish Royal Decree 126/2015. It shows which of the 14 allergens that must be declared each dish contains as an ingredient, based on our recipes and our suppliers' technical data sheets.

All of these allergens are prepared and handled in our kitchen, so we cannot guarantee the absence of traces. If you have any allergy or intolerance, please tell our team before ordering.

* Cereals containing gluten: wheat (spelt, khorasan), rye, barley, oats. ** Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios and macadamias.

AMIDA
Periplo Portixol, C/ del Vicari Joaquim Fuster, 67, 07006 Palma
Actualizado el 15/11/2026 / Updated 15 November 2026