PERIPLO

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION

● Contiene · *Contains*
Consulte · *Ask our team*

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

● Contiene · *Contains*
Consulte · *Ask our team*

	ALÉRGENOS / ALLERGENS
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.