PERIPLO

PORTIXOL

39°33’33.1”N

2°40’22.4”E

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 RESPETO 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 WITH SELECTED PRODUCE, 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 TIMELESS TRADITION, CURRENT TECHNIQUE, PURITY AND A LOT OF LIVE FIRE. WE RECOMMEND SHARING ALL DISHES IN THE CENTRE OF THE TABLE.

EIN GRILLRESTAURANT MIT AUSGEWÄHLTEN PRODUKTEN, MIT KENNTNISSEN UND RESPEKT VOR DEN ERZEUGERN. WIR WERDEN NICHT IMMER ALLES HABEN, WIR SIND DER SAISONALITÄT UND DEN UNWÄGBARKEITEN DES WETTERS UNTERWORFEN. MEDITERRANE KÜCHE MIT DER TRADITION VON IMMER, MODERNER TECHNIK, REINHEIT UND VIEL DIREKTEM FEUER. WIR EMPFEHLEN, ALLE SPEISEN IN DER MITTE DES TISCHES ZU TEILEN.

PER COMENÇAR

OSTRES N°2 AL NATURAL	5.50€/ud.
OSTRA AMB SUC DE GRANADA, VINAGRE I XALOTA	6.50€/ud.
VIEIRA MARINADA AMB SALSA PONZU I OUS DE SALMÓ	13.50€/ud.

COMPARTIR

PALETA IBÈRICA D'AGLÀ JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60G)	21.00€
CECINA DE WAGYU (60G)	26.50€
CARPACCIO DE GAMBES, SUC DELS SEUS CAPS, PINYONS I LLIMONA	27.00€
CANELÓ DE TONYINA, AMETLLA I TÀPERA	26.00€
CEVICHE DE LLOBARRO, AIRE DE MANGO/PASSIÓ I BLAT DE MORO CRUIXENT	26.50€
BURRATA DE BÚFALA, MADUIXES ROSTIDES, ALGUES I LLIMONA EN SALMORRA	23.00€
STEAK TÀRTAR DE LLOM BAIX, WASABI FRESC I ROVELL CURAT	26.00€
ALBERGÍNIA SETINADA, CREMA DE PARMESÀ I FESTUCS	19.50€
ESPÀRRECS VERDS A SA BRASA, SALSA ROMESCO I ESCUMA DE CODIUM	18.50€
PATATES BRAVES MARINES	16.50€
CALAMARS FREGITS I MAIONESA CASOLANA DE PREBES DE PADRÓ	24.50€
RAJADA MALLORQUINA FREGIDA I SALSA DE CÍTRICS	19.50€
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT A N'ES JOSPER I GAMBES A L'ALLADA (4UD)	16.00€
CALAMAR A SA BRASA AMB CECINA DE WAGYU I CARXOFES	30.00€

Pa rústic Triticum 6.75€/ud. Alioli casolà 3.85€. Olives mediterrànies El Colmado 3.95€
Pa de vidre rústic amb tomàquet ramillet i oli d'oliva verge extra 8.50€

TRADICIONALS DE PERIPLO

ARRÒS DEL “SENYORET” 32.00€

Gamba vermella, calamar, vieira i allioli de julivert (min 2 persones) (preu per persona)

ARRÒS DE LLAMÀNTOL 42.00€

Arròs sec de llamàntol (min 2 persones) (preu per persona)

FIDEUÀ NEGRA DE CALAMAR I CARXOFES 30.00€

Fideuà negra de calamar amb carxofes i allioli d’ajets tendres (min 2 persones) (preu per persona)

OUS FREGITS AMB LLAMÀNTOL 45.00€

Ous fregits amb llamàntol i patates fregides (min 2 persones) (preu per persona)

PEIXOS DE MERCAT

Peces cuinades a sa brasa en es seu suc. Subjectes a la temporalitat i contingències del temps

LLOBARRO (opció de 1/2 peça) 9.50€/100gr

LLENGUADO 9.50€/100gr

GALL DE SANT PERE 11.00€/100gr

CAP ROIG MALLORQUÍ 11.00€/100gr

LLAMÀNTOL A SA BRASA 9.50€/100gr

CARNS SELECCIONADES

FILET DE VADELLA GALLEGA 38.50€

Filet de vadella gallega (250g) amb piquillos i mostassa de cervesa

RIB EYE D’ANGUS 45.00€

Centre de llom alt (350g) a la brasa amb bearnesa de pebre verd

PER ACOMPANYAR

ENCIAM VIU TREMPAT O A SA BRASA 10.00€

TOMÀTIGA SELECCIONADA AMB CEBA TENRA DE POM 9.00€

PATATÓ A S’ALL, LLIMONA I ROMANÍ 7.50€

BIMI FRESC A SA GRAELLA 9.00€

ESPAÑOL

PARA EMPEZAR

OSTRA N°2 AL NATURAL	5.50€/ud.
OSTRA CON JUGO DE GRANADA, VINAGRE Y CHALOTA	6.50€/ud.
VIEIRA MARINADA CON SALSA PONZU Y HUEVAS DE SALMÓN	13.50€/ud.

COMPARTIR

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60G)	21.00€
CECINA DE WAGYU (60G)	26.50€
CARPACCIO DE GAMBAS, JUGO DE SUS CABEZAS, PIÑONES Y LIMÓN	27.00€
CANELÓN DE ATÚN, ALMENDRA Y ALCAPARRA	26.00€
CEVICHE DE LUBINA, AIRE DE MANGO/PASIÓN Y MAÍZ CRUJIENTE	26.50€
BURRATA DE BÚFALA, FRESAS ASADAS, ALGAS Y LIMÓN EN SALMUERA	23.00€
STEAK TÁRTAR DE LOMO BAJO, WASABI FRESCO Y YEMA CURADA	26.00€
BERENJENA GLASEADA, CREMA DE QUESO PARMESANO Y PISTACHOS	19.50€
ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA, SALSA ROMESCO Y ESPUMA DE CODIUM	18.50€
PATATAS BRAVAS MARINAS	16.50€
CALAMARES FRITOS CON MAYONESA CASERA DE PIMIENTOS DE PADRÓN	24.50€
RAYA MALLORQUINA FRITA Y SALSA DE CÍTRICOS	19.50€
CROQUETAS DE POLLO ASADO AL JOSPER Y GAMBAS AL AJILLO (4UD)	16.00€
CALAMAR A LA BRASA CON CECINA DE WAGYU Y ALCACHOFAS	30.00€

Pan rústico de Triticum 6.75€/ud. Alioli casero 3.85€. Olivas mediterráneas El Colmado 3.95€
Pan de cristal rústico con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 8.50€

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SON CON IVA INCLUIDO

TRADICIONALES EN PERIPLO

ARROZ DEL "SENYORET" 32.00€

Gamba roja, calamar, vieira y alioli de perejil (min 2 personas) (precio por persona)

ARROZ DE BOGAVANTE 42.00€

Arroz seco de bogavante (min 2 personas) (precio por persona)

FIDEUÀ NEGRA DE CALAMAR Y ALCACHOFAS 30.00€

Fideuà negra de calamar con alcachofas y alioli de ajetes tiernos (min 2 personas) (precio por persona)

HUEVOS FRITOS CON BOGAVANTE 45.00€

Huevos fritos con bogavante y patatas fritas (min 2 personas) (precio por persona)

PESCADOS DE MERCADO

Piezas cocinadas a la brasa en su jugo. Sujetas a la temporalidad y contingencias del tiempo

LUBINA (opción de 1/2 pieza) 9.50€/100gr

LENGUADO 9.50€/100gr

GALLO DE SAN PEDRO 11.00€/100gr

CAP ROIG MALLORQUÍN 11.00€/100gr

BOGAVANTE A LA BRASA 9.50€/100gr

CARNES SELECCIONADAS

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA 38.50€

Solomillo de vaca gallega (250g) con piquillos y mostaza de cerveza

RIB EYE DE ANGUS 45.00€

Centro de lomo alto (350g) a la brasa con bearnesa de pimienta verde

PARA ACOMPAÑAR

LECHUGA VIVA ALIÑADA O A LA BRASA 10.00€

TOMATES ESCOGIDOS CON CEBOLLA DE POM 9.00€

PATATÓ AL AJO, LIMÓN Y ROMERO 7.50€

BIMI FRESCO A LA PARRILLA 9.00€

ENGLISH

TO START

NATURAL OYSTER N°2	5.50€/ud.
OYSTER WITH POMEGRANATE JUICE, VINEGAR AND SHALLOT	6.50€/ud.
MARINATED SCALLOP WITH PONZU SAUCE AND SALMON ROE	13.50€/UD.

TAPAS TO SHARE

IBERIAN ACORN-FED SHOULDER "JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO" (60G)	21.00€
WAGYU "CECINA" CURED BEEF (60G)	26.50€
PRAWN CARPACCIO, PRAWN HEAD JUICE, PINE NUTS AND LEMON	27.00€
TUNA, ALMOND AND CAPER CANNELLONI	26.00€
SEA BASS CEVICHE, MANGO/PASSION FRUIT FOAM AND CRUNCHY CORN	26.50€
BUFFALO BURRATA, ROASTED STRAWBERRIES, SEAWEED AND PICKLED LEMON	23.00€
STEAK TARTARE, FRESH WASABI AND CURED EGG YOLK	26.00€
GLAZED AUBERGINE, PARMESAN CREAM AND PISTACHIOS	19.50€
CHAR-GRILLED GREEN ASPARAGUS, ROMESCO SAUCE AND CODIUM FOAM	18.50€
SEAFOOD-STYLE BRAVA POTATOES	16.50€
DEEP-FRIED CALAMARI WITH HOMEMADE "PADRÓN" PEPPER MAYONNAISE	24.50€
FRIED MALLORCAN SKATE WITH CITRUS SAUCE	19.50€
JOSPER ROAST CHICKEN AND GARLIC PRAWNS CROQUETTES (4 PIECES)	16.00€
GRILLED SQUID WITH WAGYU BEEF "CECINA" AND ARTICHOKES	30.00€

Triticum rustic bread 6.75€/pc. Homemade alioli 3.85€. El Colmado Mediterranean olives 3.95€
Rustic "cristal" bread with ramallet tomato and extra virgin olive oil 8.50€.

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

PERIPLO TRADITIONAL DISHES

"SENYORET" PAELLA STYLE RICE	32.00€
Red prawn, squid, scallop and parsley alioli (min 2 people) (price per person)	
LOBSTER RICE	42.00€
Paella-style rice with lobster (min 2 people) (price per person)	
BLACK SQUID & ARTICHOKE "FIDEUÀ"	30.00€
Black squid fideuà with artichokes and young garlic alioli (min 2 people) (price per person)	
FRIED EGGS WITH LOBSTER	45.00€
Fried eggs with lobster and chips (min 2 people) (price per person)	

FRESH FISH FROM THE MARKET

Pieces cooked over charcoal in their own juices. Subject to seasonality and weather conditions.

SEA BASS (also 1/2 piece)	9.50€/100gr
SOLE	9.50€/100gr
JOHN DORY (ST. PETER'S FISH)	11.00€/100gr
"CAP ROIG" (SCORPION FISH)	11.00€/100gr
GRILLED LOBSTER	9.50€/100gr

SELECTED MEATS

GALICIAN BEEF FILLET	38.50€
Galician beef fillet (250g) with piquillo peppers and beer mustard	
ANGUS RIBEYE	45.00€
Grilled ribeye center (350g) with green peppercorn béarnaise	

SIDES

LIVING LETTUCE, GRILLED OR DRESSED	10.00€
SELECTED TOMATO WITH POM SPRING ONION	9.00€
POTATO WITH GARLIC, LEMON AND ROSEMARY	7.50€
CHAR-GRILLED BIMI	9.00€

ZUM BEGINN

NATÜRLICHE AUSTER N°2	5.50€/ud.
AUSTER MIT GRANATAPFELSAFT, ESSIG UND SCHALOTTEN	6.50€/ud.
MARINIERTE JAKOBSMUSCHEL MIT PONZU-SAUCE UND LACHSKAVIAR	13.50€/ud.

TAPAS ZUM TEILEN

IBERISCHER BELLOTA-VORDERSCHINKEN "JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO" (60G)	21.00€
WAGYU "CECINA" GEPÖKELTES RINDFLEISCH (60G)	26.50€
GARNELEN-CARPACCIO, GARNELENKOPF-JUS, PINIENKERNE UND ZITRONE	27.00€
THUNFISCH-CANNELLONI MIT MANDEL UND KAPERN	26.00€
WOLFSBARSCH-CEVICHE, MANGO/PASSIONSFRUCHT SCHAUM UND KNUSPRIGER MAIS	26.50€
BÜFFEL-BURRATA, GERÖSTETE ERDBEEREN, ALGEN UND EINGELEGTE ZITRONE	23.00€
STEAK TARTAR, FRISCHES WASABI UND GEPÖKELTES EIGELB	26.00€
GLASIERTE AUBERGINE, PARMESAN-CREME UND PISTAZIEN	19.50€
GRÜNER SPARGEL VOM HOLZKOHLEGRILL MIT ROMESCO-SAUCE UND CODIUM-SCHAUM	18.50€
BRAVA-KARTOFFELN NACH MEERESFRÜCHTEART	16.50€
FRITTIERTE CALAMARI MIT HAUSGEMACHTER "PADRÓN"-PAPRIKA-MAYONNAISE	24.50€
GEBRATENER MALLORQUINISCHER ROCHEN MIT ZITRUSSAUCE	19.50€
HÄHNCHEN UND KNOBLAUCHGARNELEN-KROKETTEN VOM JOSPER (4 STÜCK)	16.00€
GEGRILLTER TINTENFISCH MIT WAGYU "CECINA" UND ARTISCHOCKEN	30.00€

Rustikales Triticum-Brot 6.75€/Stk. Hausgemachte Alioli 3.85€. Mediterrane Oliven El Colmado 3.95€
Rustikales Brot mit Ramallet-Tomate und nativem Olivenöl extra 8.50€

PERIPLO TRADITIONSGERICHTE

"SENYORET" REIS	32.00€
Rote Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Petersilien-Alioli (mind. 2 Personen) (Preis pro Person)	
REIS MIT HUMMER	42.00€
Paella-Reis mit Hummer (mind. 2 Personen) (Preis pro Person)	
TINTENFISCH & ARTISCHOCKEN SCHWARZER FIDEUÀ	30.00€
Fideuà mit Tintenfisch, Artischocken und Jungknoblauch-Alioli (mind. 2 Personen) (Preis pro Person)	
SPIEGELEIER MIT HUMMER	45.00€
Spiegeleier mit Hummer und Pommes frites (mind. 2 Personen) (Preis pro Person)	

FISCH VOM MARKT

Auf dem Grill zubereitete Stücke im eigenen Saft. Abhängig von der Saisonalität und Witterungsbedingungen.

WOLFSBARSCH (Option 1/2 Stück)	9.50€/100gr
SEEZUNGE	9.50€/100gr
PETERSFISCH	11.00€/100gr
"CAP ROIG" (DRACHENKOPF)	11.00€/100gr
GEGRILLTER HUMMER	9.50€/100gr

AUSGEWÄHLTES FLEISCH

GALIZISCHES RINDERFILET	38.50€
Galizisches Rinderfilet (250g) mit Piquillo-Paprika und Bier-Senf	
ANGUS RIBEYE	45.00€
Gegrilltes Ribeye-Steak (350g) mit grüner Pfefferkorn-Béarnaise	

BEILAGEN

LEBENDER SALAT, GEGRILLT ODER ANGEMACHT	10.00€
AUSGEWÄHLTE TOMATE MIT POM-FRÜHLINGSZWIEBEL	9.00€
KLEINE KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH, ZITRONE UND ROSMARIN	7.50€
FRISCH GEGRILLTES BIMI	9.00€