



## SERVICIO DE PAN

- Pan elaborado en Pula.....5€
- Pan con mantequilla.....7€
- Pan cristal con tomate.....5,5€
- Surtido de panes, mantequilla y aceitunas.....10€

## ENTRANTES

- Ajo Blanco con cigala.....22€  
Crema fría de almendra mallorquina, con toffe salado de almendra y cigal
- Carpaccio de gamba roja y niñoyaqui de gamba.....29€  
Carpaccio de gamba roja, con una mahonesa de su coral y brotes tiernos. Lo acompañaremos con un pan japonés relleno de gamba.
- Cecina de wagyu.....15€  
Cecina de wagyu con tomate concassé y almendra frita de Mallorca.
- Tumbet con huevo frito de Pula.....22€  
Verdura de nuestro huerto frita, con una salsa de tomate casera y huevo frito.
- Ceviche de pescado con su leche de tigre.....22€  
Pescado marinado con leche de tigre, cebolla morada fresca, apio y choclo.
- Lobster Roll mallorquín.....28€  
Bogavante con un pan brioche de patata con una mahonesa del coral y kimchi, cebolla encurtida y cebolla crujiente.
- Tatin de tomate con burrata.....23€  
Hojaldre con tomates asados acompañado de una burrata fresca.

- Saam de papada ibérica.....12€  
Cogollos frescos de nuestro huerto, con papada ibérica cocinada a baja temperatura, con una mahonesa japonesa con curry, cebolla encurtida y crujiente de cerdo.
- Jamón Ibérico 100% bellota 100gr.....29€
- Croqueta de jamón (2 unidades).....4€
- Tartar de atún Balfegó.....22€  
Tartar de atún Balfegó, con huevo frito de nuestras gallinas y huevas de mújol.
- Ensalada de judía fresca y canónigos.....14€  
Judía fresca del huerto, canónigos, mango, uva y confitura de rosas.
- Ensalada de tomate, ventresca de atún y cebolla.....14€
- Coca a la mallorquina con sardina en vinagre.....15€  
Coca con espinacas, acelgas, cebolleta, pasas, piñones, tomate seco y sardina en vinagre.
- Steak Tartar.....25€  
Tuétano a la brasa con steak tartar.



## PESCADOS

- Rape a la mallorquina..... 24€  
Rape a la brasa, con acelgas, espinacas, cebolleta, pasas, piñones, tomate seco, con una salsa de rape y vermut rojo.
- Rodaballo a la bilbaína mínimo 2pax..... 44€  
Rodaballo con un refrito de ajos, guindilla y vino blanco.
- Merluza con crema de albahaca y cherrys ..... 22€  
Merluza a la brasa, con una crema de parmesano y albahaca, tappenade, cherrys pasificados y alcaparra frita.
- Pescado de roca ..... s/m€  
Pescado de roca mallorquín según marea, con una salsa de beurre rose y almejas
- Lubina a la brasa..... 25€  
Lubina a la brasa con chimichurri de salicornia y brotes tiernos.

## CARNE

- Costilla de ternera mínimo 2pax..... 32€  
Costilla a baja temperatura 48h, glaseado con demi glace, acompañado con una salsa tzatziki, chutney de mango y pan naam.
- Solomillo Rossini..... 28€  
Solomillo a la brasa con cebolla caramelizada, foie, y demi glace.
- Conejo a la brasa..... 18€
- Carré de cordero..... 29€  
Carré de cordero cocinado a baja temperatura, acompañado con guiso de trigo tierno.
- Entrecot de lomo bajo..... 23€

## GUARNICIONES

- Puré de patata..... 6€
- Patata frita..... 7€
- Ensalada mixta..... 5€
- Patató ..... 6€
- Verdura de nuestro huerto..... 7€

## SNACKS

- Pa amb oli..... 14€
- Tabla de embutidos y queso..... 20€
- Sándwich club..... 16€
- Hamburguesa pula..... 18€
- Hamburguesa gourmet..... 20€
- Pasta fresca con bogavante..... 26€
- Pasta fresca con boloñesa..... 14€
- Alitas de pollo agripicantes..... 15€

## POSTRES

- Helados ..... 2,5€ la bola
- Tiramisú de ensaimada..... 8€
- Coulant de chocolate..... 8€
- Flan de huevo de pula..... 6€
- Fresas con nata..... 7€
- Malibú con piña ..... 8€





## BREAD SERVICE

- Bread made in Pula ..... 5€
- Bread with butter ..... 7€
- Cristal bread with tomato ..... 5,5€
- Assortment of breads, butter and olives ..... 10€

## STARTERS

- White garlic with Norway lobster ..... 22€  
Mallorcan almond cold cream with salty almond and Norway lobster toffee.
- Red shrimp carpaccio and niñoyaqui shrimp ..... 29€  
Red shrimp carpaccio, with mayonnaise of its coral and tender sprouts. Accompanied by Japanese bread stuffed with shrimp.
- Wagyu jerky ..... 15€  
Wagyu jerky with concassé tomato and fried Mallorcan almonds.
- Tumbet with fried egg from Pula ..... 22€  
Fried vegetables from our garden, with homemade tomato sauce and fried egg.
- Fish ceviche with its leche de tigre ..... 22€  
Fish marinated in leche de tigre, fresh red onion, celery, corn
- Mallorquin lobster roll ..... 28€  
Lobster with potato brioche bread with a coral mayonnaise and kimchi, pickled onion and crispy onion
- Tatin tomato with burrata ..... 23€  
Puff pastry with roasted tomatoes accompanied by a fresh burrata

- Iberian dewlap saam ..... 12€  
Fresh lettuce heads from our garden, with Iberian jowls cooked at low temperature, Japanese mayonnaise with curry, pickled onion and crispy pork.
- Iberian ham 100% acorn-fed 100gr ..... 29€
- Ham croquette (2 units) ..... 4€
- Balfegó tuna tartare ..... 22€  
Balfegó tuna tartare, with fried egg from our chickens and mullet roe.
- Fresh bean salad and lamb's lettuce ..... 14€  
Fresh beans from the garden, lamb's lettuce, mango, grapes, rose jam
- Tomato salad, tuna belly and onion ..... 14€
- Mallorcan Coca with sardines in vinegar ..... 15€  
Coca with spinach, chard, spring onion, raisins, pine nuts, dried tomato and pickled sardines.
- Steak Tartare ..... 25€  
Grilled marrow with steak tartare.



## FISH

- Mallorcan Monkfish ..... 24€  
Grilled monkfish, with chard, spinach, spring onion, raisins, pine nuts, dried tomato, with a monkfish sauce and red vermouth.
- Bilbao style Turbot min.2pax ..... 44€  
Turbot with refried garlic, chili and white wine.
- Hake with basil and cherry cream ..... 22€  
Grilled hake, with Parmesan and basil cream, tappenade, raisined cherry's and fried capers.
- Rock fish ..... s/m€  
Mallorcan rock fish according to the catch of the day, with a beurre rose sauce and clams.
- Grilled sea bass ..... 25€  
Grilled sea bass with salicornia chimichurri and tender sprouts.

## MEAT

- Beef rib per pax minimum 2pax ..... 32€  
Rib at low temperature 48h, glazed with demi-glace, accompanied with a tzatziki sauce, mango chutney and naam bread
- Rossini Sirloin ..... 28€  
Grilled sirloin with caramelized onion, foie, and demi glace.
- Grilled rabbit ..... 18€
- Rack of lamb ..... 29€  
Rack of lamb cooked at low temperature, accompanied with soft wheat stew
- Sirloin steak ..... 23€

## SIDE DISHES

- Mashed potato ..... 6€
- French fries ..... 7€
- Mixed salad ..... 5€
- Potato ..... 6€
- Vegetables from our orchard ..... 7€

## SNACKS

- Pa amb oli ..... 14€
- Table of sausages and cheese ..... 20€
- Sándwich club ..... 16€
- Pula hamburger ..... 18€
- Gourmet hamburger ..... 20€
- Fresh pasta with lobster ..... 26€
- Fresh pasta with bolognese ..... 14€
- Spicy and sour chicken wings ..... 15€

## DESSERT

- Ice cream ..... 2,5€ per scoopl
- Ensaimada tiramisu ..... 8€
- Chocolate coulant ..... 8€
- Pula's egg flan ..... 6€
- Strawberries with cream ..... 7€
- Malibu with pineapple ..... 8€





## BROT-AUSWAHL

- Brot, hergestellt in Pula ..... 5€
- Brot mit Butter ..... 7€
- Kristall-Brot mit Tomate ..... 5,5€
- Auswahl an Broten, Butter, Oliven..... 10€

## VORSPEISEN

- Weißer Knoblauch mit Langusten ..... 22€  
Kalte mallorquinische Mandelcreme, mit gesalzener Mandeltoffee und Langusten.
- Carpaccio von roten Garnelen und Garnelen niñoyaqui..... 29€  
Carpaccio von roten Garnelen, mit einer Mayonnaise aus Korallen und zarten Sprossen. Dazu ein japanisches Brot gefüllt mit Garnelen Cecina de wayu.
- Cecina de wayu ..... 15€  
Cecina de wayu mit Tomatenconcassé und gerösteten Mandeln aus Mallorca.
- Tumbet mit Spiegelei aus Pula ..... 22€  
Gebratenes Gemüse aus unserem Garten, mit einer hausgemachten Tomatensauce und Spiegelei.
- Fisch-Ceviche mit eigener Leche de Tigre ..... 22€  
Marinierter Fisch mit Leche de Tigre, frischen roten Zwiebeln, Staudensellerie, Mais.
- Malloquinische Lobster Roll ..... 28€  
Hummer in einem Kartoffelbrötchen mit einer Mayonnaise aus Korallen und Kimchi, eingelegten Zwiebeln sowie knuspriger Zwiebeln.
- Tomaten-Tatin mit Burrata ..... 23€  
Blätterteig mit gerösteten Tomaten zu frischer Burrata.

- Saam von Bäckchen vom iberischen Schwein..... 12€  
Frische Salatherzen aus unserem Gemüsegarten, mit bei niedriger Temperatur gegartem iberischem Bäckchen vom Schwein, an japanischer Currymayonnaise, eingelegter Zwiebel und crispy Schweinefleisch.
- Jamón Ibérico 100% bellota 100gr ..... 29€
- Schinkenkroketten (2 Einheiten) ..... 4€
- Tartar von Balfegó-Thunfisch..... 22€  
Tartar von Balfegó-Thunfisch, mit Spiegelei von unseren Hühnern und Meerbarbenrogen.
- Salat mit frischen Bohnen und Feldsalat ..... 14€  
Frische Bohnen vom Gemüsegarten, Feldsalat, Mango, Weintraube und Rosenkonfitüre.
- Tomatensalat, Thunfisch-Ventresca und Zwiebel ..... 14€
- "Coca a la mallorquina" mit in Essig eingelegten Sardinen ..... 15€  
Coca mit Spinat, Mangold, Frühlingzwiebeln, Sultaninen, Pinienkerne, getrockneten Tomaten und Sardinen in Essig.
- Steak Tartar..... 25€  
Gegrillter Kürbis mit Steak-Tartar.



## FISCH

- Seeteufel à la mallorquina .....24€  
Gegrillter Seeteufel mit Mangold, Spinat, Frühlingszwiebeln, Sultaninen, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, mit einer Sauce aus Seeteufel an rotem Wermut
- Steinbutt a la bilbaína mindestens 2 Personen...44€  
Steinbutt mit einer Sauce aus gebratenem Knoblauch, Chili und Weißwein
- Seebrasse mit Basilikumcreme  
und Kirschtomaten .....22€  
Gegrillte Seebrasse, mit einer Parmesan-Basilikum-Creme, Tapenade, Kirschtomaten an Rosinen und gebratenen Kapern
- Steinfisch .....s/m€  
Gezeitenabhängiger mallorquinischer Steinfisch mit Beurre-Rose-Sauce und Venusmuscheln
- Gegrillte Makrele .....25€  
Gegrillte Makrele mit Kräuter-chimichurri und zarten Sprossen

## FLEISCH

- Rinderrippchen mind. 2 Person.....32€  
Bei niedriger Temperatur 48h-gegart Rippchen, glasiert mit Demi Glace, serviert mit einer Tzatziki-Sauce, Mango-Chutney und Naam-Brot
- Lendensteak Rossini .....28€  
Gegrilltes Lendensteak mit karamelisierter Zwiebel, Foie, und Demi Glace
- Gegrillter Hase .....18€
- Lammkarrée .....29€  
Bei niedriger Temperatur gebratenes Lamm, serviert mit zartem Weizeneintopf
- Entrecôte vom Lendensteak .....23€

## BEILAGEN

- Kartoffelpüree .....6€
- Pommes Frites .....7€
- Gemischter Salat .....5€
- Patato .....6€
- Gemüse aus unserem Gemüsegarten .....7€

## SNACKS

- Pa amb oli (Knoblauchbrot) .....14€
- Käse- Fleischwurstplatte .....20€
- Club Sandwich .....16€
- Hamburguer Pula .....18€
- Hamburguer Gourmet .....20€
- Frische Pasta mit Hummer .....26€
- Frische Pasta Bolognaise .....14€
- Chicken Wings Süß-auer .....15€

## DESSERTS

- Eiscreme .....2,5€ pro Kugel
- Tiramisu aus Ensaimada .....8€
- Coulant de chocolat.....8€
- Flan mit Eiern aus Pula .....6€
- Erdbeeren mit Sahne .....7€
- Malibu mit Ananas .....8€