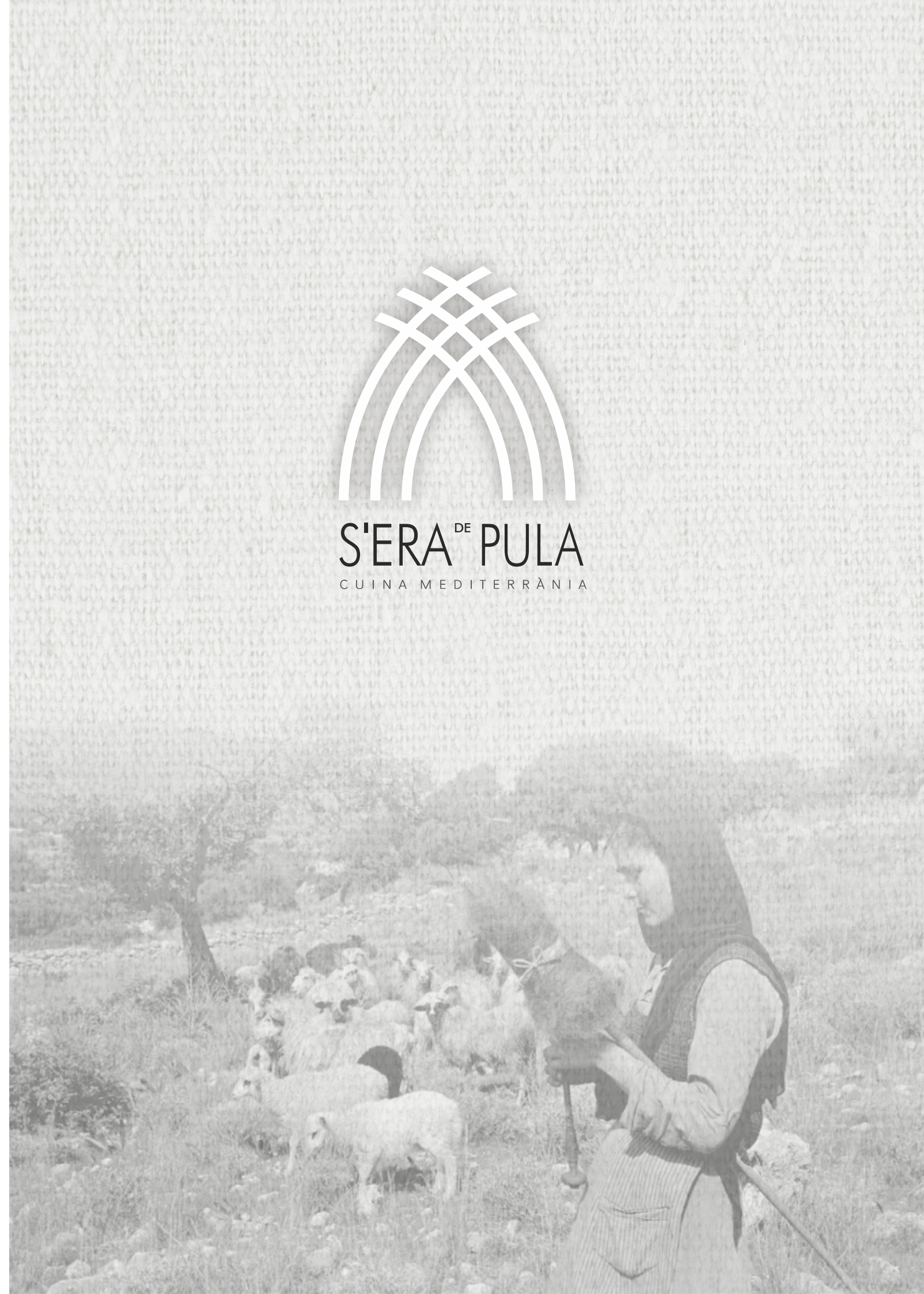




S'ERA^{DE} PULA

CUINA MEDITERRÀNIA



Nuestra cocina mediterránea de la mano de nuestra chef Marga Brunet, se basa en la producción de nuestro huerto ecológico de más de 6.000 metros cuadrados.

Trabajamos productos frescos, de temporada y de proximidad que, en manos de nuestro equipo, se transforman en platos únicos para brindarte la mejor de las experiencias.

Muchas gracias



SERVICIO DE PAN

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

ENTRANTES

Ensalada de tomate de Pula con ventresca de atún y cebolla	14€
Tortilla abierta con guisantes del huerto, papada ibérica y trufa de verano Tortilla semi cuajada con guisantes del huerto, unas finas lonchas de papada ibérica y trufa de verano.	16€
Cecina de Wagyu Cecina de Wagyu con tomate concassé y almendra frita de Mallorca.	15€
Tumbet con huevo frito de Pula Verdura de nuestro huerto frita, con una salsa de tomate casera y huevo frito.	22€
Brioche de patata con guiso de lomo Brioche de patata con un guiso de lomo con col, bechamel de sobrasada de Mallorca, kimchi y crujiente de sobrasada de Mallorca (típico de Mallorca).	18€
Tattin de tomate con burrata Hojaldre con tomates asados de nuestro huerto con vermouth rojo, acompañado de una burrata fresca.	23€
Saam de gamba frita y chile chipotle Cogollos frescos de nuestro huerto con una mayonesa de chile chipotle, gambas fritas, pico de gallo y crema de aguacate	14€
Jamón Ibérico 100gr	29€
Croqueta de jamón (2 unidades)	5€
Tartar de atún Balfegó Tartar de atún Balfegó con huevo frito de nuestras gallinas y huevas de mujol	22€
Ensalada de bimi y pak choi Bimi y pak choi con una emulsión de curry y mostaza encurtida	14€
Coca de sobrasada de Mallorca, queso mahonés, higos y miel	15€
Steak Tartar Tuétano a la brasa con steak tartar	25€
Melanzane con pan pita Berenjena asada, tomate asado y albahaca, acompañado de una salsa de yogurt y pan pita	14€

PESCADOS

Gallo de San Pedro a la mediterránea Gallo de San Pedro relleno de mascarpone, aceituna Kalamata y tomate seco, acompañado con una salsa de pesto rojo y pesto verde.	25€
Rodaballo a la bilbaina (mínimo 2 pax) Rodaballo con un refrito de ajos, guindilla y vino blanco	52€
Bacalao a la riojana Bacalao frito con salsa de pimientos asados y all i oli de ajo asado	26€
Pulpo, sobrasada de Mallorca y trompeta de la muerte Pulpo cocinado en su propio jugo con una parmentier de sobrasada de Mallorca y trompetas de la muerte salteadas	29€
Pescado entero a la brasa	P.S.M.
Lubina a la brasa Lubina a la brasa con chimichurri de salicornia y brotes tiernos	25€

CARNES

Pollo campero con salsa de cacahuete Pollo campero cocinado a baja temperatura, acompañado de una salsa de cacahuete, cilantro y menta	24€
Entrecot de lomo bajo a la brasa	24€
Cochinillo con manzana asada Terrina de cochinillo, con un puré de manzana asada, manzana baby y un gratén de patata	32€
Conejo a la brasa Paletilla de conejo cocinada a baja temperatura y terminada en la brasa	22€
Jarrete de cerdo Jarrete de cerdo confitado acompañado con guiso de trigo tierno y mollejas	30€
Solomillo de ternera con salsa Perigord Solomillo de ternera acompañado de una salsa trufada, foie y lascas de trufa de verano	34€
CARNES A LA PIEDRA	
Chuletón	P.S.M.
Solomillo de ternera (160 gr)	29€

I.V.A Incluido

GUARNICIONES

Puré de patata	6€
Patata frita	7€
Ensalada mixta	5€
Patató	6€
Verdura de nuestro huerto	7€
Boniato frito	8€

SNACKS

Pa amb oli	14€
Tabla de embutidos y queso	20€
Sándwich club	20€
Hamburguesa Pula	18€
Hamburguesa Smash	20€
Pasta fresca con gamba	22€
Pasta fresca con boloñesa	14€
Alitas de pollo agripicantes	15€

POSTRES

Helados	bola /2,5€
Fresa con nata	8€
Ganache de fresa y chocolate blanco, espuma de nata con vainilla, acompañado de unas fresas confitadas y su propio jugo	
Choco Pasión	8€
Ganache de chocolate Manjari 64%, espuma de fruta de la pasión, crumble de chocolate y un bizcocho húmedo	
Flan	6€
Flan de huevo de las gallinas de Pula, con una espuma chantilly	
Coulant de chocolate 70% Guanaja	9€
Coulant de chocolate del 70% Guanaja con una bola de helado	

Disponemos de información sobre alérgenos a su disposición

I.V.A Incluido

Welcome to S'Era de Pula Restaurant,
Our Mediterranean cuisine, led by our chef Marga Brunet, is based on the production from our ecological garden spanning over 6,000 square meters.
We work with fresh, seasonal, and locally sourced products that, in the hands of our team, are transformed into unique dishes to provide you with the best of experiences.

Thank you.



BREAD SERVICE

Bread made in Pula	5€
Bread and butter	7€
Crystal bread with tomato	5,5€
Assorted bread with butter and olives	10€

STARTERS

Pula tomato salad with tuna belly and onion	14€
Open omelette with peas from our garden, Iberian dewlap and summer truffles	16€
Semi-curd omelette with peas from our garden, thin slices of Iberian dewlap and summer truffles.	
Wagyu jerky	15€
Wagyu jerky with tomato concassé and fried Mallorcan almonds	
Tumbet with fried egg from Pula	22€
Fried vegetables from our garden with a homemade tomato sauce and fried egg.	
Potato brioche with pork loin stew	18€
Potato brioche with a loin stew with cabbage (typical of Mallorca), sobrasada de Mallorca bechamel sauce, kimchi and crunchy sobrasada de Mallorca.	
Tomato tatin with fresh burrata	23€
Puff pastry with roasted tomatoes from our garden in red vermouth, served with fresh burrata	
Saam with fried shrimps and chipotle chilli pepper	14€
Fresh lettuce hearts from our garden with a chipotle chilli mayonnaise fried shrimps, pico de gallo and avocado cream.	
Iberian ham 100g	29€
Ham croquettes (2 pcs)	5€
Belfegó Tuna tartar	22€
Balfegó tuna tartar with fried egg and mullet roe	
Bimi and pak choi salad	14€
Bimi and pak choi salad with curry emulsion and pickled mustard	
Mallorcan sobrasada flat bread with Mahón cheese, figs and honey	15€
Steak tartar	25€
Steak tartar with grilled marrow	
Melanzane with pita bread	14€
Roasted eggplant with tomato, basil, yoghurt sauce and pita bread	

FISH

Mediterranean-style John Dory	25€
Mediterranean-style John Dory with mascarpone, Kalamata olives, sun-dried tomatoes, red and green pesto	
Bilbao-style turbot (min. 2 people)	52€
Bilbao-style turbot with garlic, chili and white wine	
Rioja-style cod	26€
Rioja-style cod with roasted pepper sauce and roasted garlic aioli	
Octopus with Mallorcan sobrasada and black trumpet mushrooms	29€
Octopus cooked in its own juices, served with Mallorcan sobrasada parmentier and sautéed black trumpet mushrooms	
Whole grilled fish	(market price)
Grilled sea bass	25€
Grilled sea bass with salicornia chimichurri and tender sprouts	

MEAT

Free-range chicken with peanut sauce	24€
Slow-cooked free-range chicken, served with a peanut, coriander, and mint sauce	
Low loin entrecote	24€
Suckling pig with roasted apple	32€
Suckling pig terrine with roasted apple purée, baby apple and potato gratin	
Grilled rabbit	22€
Grilled rabbit shoulder cooked sous-vide	
Confit porkshank	30€
Confit pork shank with wheat stew and sweet breads	
Beef tenderloin with Périgord sauce	34€
Beef tenderloin with Perigord truffle sauce, foie and summer truffle slices	
STONE-GRILLED STEAK:	
Bone-in Ribeye	(market price)
Beef tenderloin (160 g)	29€

SIDE DISHES

Mashed potatoes	6€
French fries	7€
Mixed salad	5€
“Patató” (small fried Mallorcan potatoes)	6€
Vegetables from our garden	7€
Fried sweet potato	8€

SNACKS

Pa amb oli	14€
Sausage and cheeseplate	20€
Club sandwich	20€
Pula burger	18€
Smash burger	20€
Fresh pasta withprawns	22€
Fresh pasta with Bolognese sauce	14€
Sweet and spicy chicken wings	15€

DESSERT

Ice cream	scoop 2.5€
Strawberries with cream	8€
Strawberry and white chocolate ganache, cream foam with vanilla, accompanied by candied strawberries and its own juice.	
Choco Pasión	8€
Manjari 64% chocolate ganache, passion fruit mousse, chocolate crumble and a moist sponge cake	
Flan	6€
Flan with eggs from Pula chickens with a Chantilly cream	
Guanaja 70% chocolate Coulant	9€
Guanaja 70% chocolate coulant with a scoop of ice cream	

We have information on food allergens at the disposal of our customers

Vat included

Willkommen im S'Era de Pula Restaurant,
Unsere mediterrane Küche, unter der Leitung unserer Chefköchin Marga Brunet, basiert auf der Produktion aus unserem ökologischen Garten mit einer Fläche von über 6.000 Quadratmetern.
Wir arbeiten mit frischen, saisonalen und regionalen Produkten, die in den Händen unseres Teams zu einzigartigen Gerichten verwandelt werden, um Ihnen das beste kulinarische Erlebnis zu bieten.

Vielen Dank.



BROT - AUSWAHL

Brot aus Pula	5€
Brot mit Butter	7€
Kristall Brot mit Tomate	5€
Brot aus wahl mit Butter und Oliven	10€

VORSPEISEN

Tomatensalat aus Pula mit Thunfischbauch und Zwiebeln	14€
Offenes Omelett mit Erbsen aus dem Garten, iberischer Hühnerkeule und Sommertrüffel. Halbgepökeltes Omelett mit Erbsen aus dem Garten, dünnen Scheiben iberischer Schweinshaxe und Sommertrüffel.	16€
Wagyu-Rindfleisch Wagyu-Rindfleisch mit Tomaten-Concassé und gerösteten Mandeln aus Mallorca.	15€
Tumbet mit Spiegelei aus Pula Gebratenes Gemüse aus unserem Garten mit hausgemachter Tomatensoße und Spiegelei.	22€
Kartoffel-Brioche mit Lendenbraten Kartoffel-Brioche mit Lendenbraten mit Kohl (typisch mallorquinisch), Bechamelsauce, Kimchi und knuspriger Sobrasada de Mallorca.	18€
Tomatentarte mit Burrata Blätterteig mit gebratenenTomaten mit rotem Wermut, begleitet von frischer Burrata	23€
Saam von gebratenen Garnelen und Chipotle-Chili Frische Salatherzen aus unserem Garten mit einer Chipotle-Chili-Mayonnaise, gebratenen Garnelen, Pico de Gallo und Avocado-Crema	14€
Iberischer Schinken 100gr	29€
Schinkenkrokette (2 Stück)	5€
Balfegó Thunfisch-Tartar Balfegó Thunfisch Tartar mit Spiegelei von unseren Hühnern und Meeräsche Rogen	22€
Bimi und Pak Choi-Salat Bimi und Pak Choi mit einer Curry-Emulsion und eingelegtem Senf	14€
Mallorquinische Sobrasada, mahonesischer Käse, Feigen und Honigcola	15€
Steak-Tartar Gegrillter Kürbis mit Steak Tartar	25€
Melanzane mit Fladenbrot Gebratene Aubergine, gebratene Tomate und Basilikum, serviert mit einer Joghurtsoße und Fladenbrot	14€

FISCH

Petersfisch nach mediterraner Art Petersfisch gefüllt mit Mascarpone, Kalamata-Oliven und sonnengetrockneten Tomaten, serviert mit roter und grüner Pestosauce.	25€
Steinbutt nach Bilbao-Art (mindestens 2 Personen) Steinbutt mit gebratenem Knoblauch, Chili und Weißwein.	52€
Kabeljau nach Rioja-Art Gebratener Kabeljau mit gerösteter Paprikasauce und geröstetem Knoblauch-Aioli	26€
Oktopus, Sobrasada de Mallorca und Totentrompete Im eigenen Saft gekochter Oktopus mit mallorquinischer Sobrassada und sautiertenTotentrompeten	29€
Ganzer gegrillter Fisch	(nach Marktpreis)
Gegrillter Wolfsbarsch Gegrillter Wolfsbarsch mit Salicornia-Chimichurri und zarten Sprossen	25€

FLEISCH

Landhuhn mit Erdnussssauce Bei niedriger Temperatur gegartes Landhuhn, serviert mit einer Erdnuss, Koriander und Minzsauce.	24€
Gegrilltes Lendensteak	24€
Spanferkel mit Bratapfel Spanferkelterrine, mit Bratapfelpüree, Babyapfel und Kartoffelgratin	32€
Gegrilltes Kaninchen Kaninchenschulter, bei niedriger Temperatur gegart und auf dem Grill zubereitet	22€
Schweinshaxe Confit von der Schweinehaxe, serviert mit zartem Weizeneintopf und Kalbsbries	30€
Rinderlende mit Perigord-Sauce Rinderlende mit Trüffelsauce, Gänsestopfleber und Sommertrüffelscheiben	34€
FLEISCH VOM STEIN GRILL:	
T-Bone-Steak	(nach Marktpreis)
Rinderfilet (160 gr)	29€

BEILAGEN

Kartoffelpüree	6€
Pommes frites	7€
Gemischter Salat	5€
“Patató“ (kleine mallorquinische Kartoffeln)	6€
Gemüse aus unserem Garten	7€
Frittierte Süßkartoffel	8€

SNACKS

Pa amb oli	14€
Wurst und Käseplatte	20€
Clubsandwich	20€
Pula-Burger	18€
Smash-Burger	20€
Frische Pasta mit Garnelen	22€
Frische Pasta mit Bolognese	14€
Süß-scharfe Hähnchenflügel	15€

NACHTISCH

Eiscreme	pro Kugel 2,50€
Erdbeeren mit Sahne	8€
Erdbeer und weiße Schokoladenganache, Sahneschaum mit Vanille, begleitet von kandierten Erdbeeren und ihrem eigenen Saft.	
“Choco Pasión”	8€
Manjari 64%ige Schokoladenganache, Passionsfruchtmousse, Schokoladenstreusel und ein saftiger Biskuitteig	
Flan	6€
Eierpudding von Pula-Hühnern mit Chantillyschaum	
Schokoladen-Coulant mit Guanaj a 70%	9€
Schokoladen-Coulant mit Guanaja 70% miteiner Kugel Eis	

Wir stellen unseren Kunden Informationen, zu Lebensmittelallergien zur Verfügung

MwSt. inbegriffen

