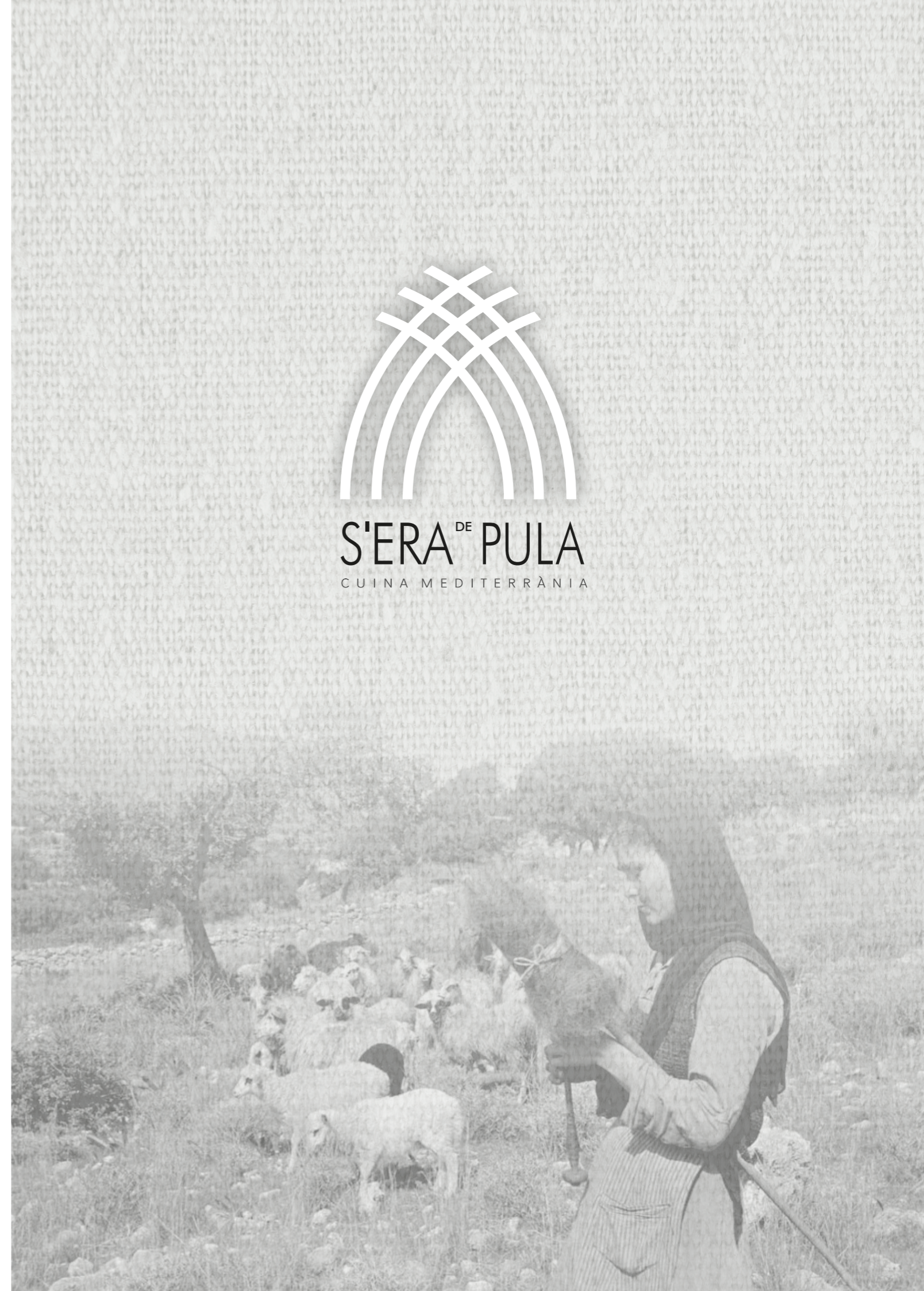




S'ERA^{DE} PULA
CUINA MEDITERRÀNIA



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

Berenjena tonata Berenjena asada servida con una salsa 'vitelo tonato', granada, frutos secos y hierbas aromáticas	16€
Tortilla abierta con guisantes del huerto, papada ibérica y trufa Tortilla semi cuajada con guisantes de nuestro huerto, unas finas lonchas de papada ibérica y trufa	16€
Cecina de Wagyu Cecina de Wagyu con tomate concassé y almendra frita de Mallorca	15€
Ensalada de cogollos a la carbonara Ensalada de cogollos con una emulsión de yema, queso pecorino, papada ibérica y crujiente de cerdo	16€
Brioche de patata con un guiso de "lomo con col" Brioche de patata con un guiso típico de Mallorca de carrillera de cerdo con col, bechamel de sobrasada de Mallorca, kimchi y crujiente de sobrasada de Mallorca	18€
Tatín de tomate con burrata Hojaldre de tomates asados con vermut rojo, acompañado de una burrata fresca	23€
Saam de papada ibérica Cogollos frescos de nuestro huerto con papada ibérica cocinada a baja temperatura, mahonesa japonesa con curry, cebolla encurtida y crispy porc	14€
Jamón Ibérico 100gr	29€
Croqueta de jamón (2 unidades)	4€
Tartar de atún Balfegó Tartar de atún Balfegó con huevo frito de nuestras gallinas y huevas de mújol	22€
Ensalada de bimi y pak choi Bimi, pak choi, emulsión de curry y mostaza encurtida	14€
Coca de salmón marinado con remolacha y apio fresco Salmón curado en remolacha, acompañado de remolacha baby, bulbo de hinojo, mostaza agridulce y huevas de tobiko	18€
Steak Tartar Tuétano a la brasa con steak tartar	25€

PESCADOS

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 alioli de ajo asado	26€
Pulpo, sobrada 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€
Lenguado a la Meunière Lenguado en salsa Meunière, alcaparras, limón y mantequilla	29€
Lubina a la brasa Lubina a la brasa con chimichurri de salicornia y brotes tiernos	25€

CARNES

Canelón de rustido con bechamel de foie y queso Comté	26€
Pollo campero con salsa de cacahuete Pechuga de pollo campera cocinada a baja temperatura, acompañada de salsa de cacahuete, cilantro y menta	24€
Solomillo Rossini con salsa Périgord	34€
Cochinillo con manzana asada Terrina de cochinillo con un puré de manzana asada, manzana baby y gratén de patata	32€
Entrecot de lomo bajo	23€

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	16€
Hamburguesa Pula Ternera, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bacon, queso y salsa rosa.	18€
Hamburguesa Smash 2 carnes de ternera, chutney de mango, pepinillos, mayonesa de encurtidos, salsa rosa, queso y bacon.	20€
Pasta fresca con gamba	22€
Pasta fresca con boloñesa	14€
Alitas de pollo agripicantes	15€

POSTRES

Helados	bola /2,5€
Tiramisú de Ensaimada Ensaimada bañada en café, acompañada de una espuma de mascarpone con Baileys y Amaretto	7€
Super-Cookie (tiempo de preparación: 15 min.) Cookie caliente acompañada de helado de vainilla y toffee salado de haba tonka	12€
Flan de Pula Flan de huevo de las gallinas de Pula, con una espuma chantilly	6€
Coulant de chocolate 70% Guanaja (tiempo de preparación: 12 min.) Coulant de chocolate del 70% Guanaja con una bola de helado	12€

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.

Disponemos de información sobre alérgenos a su disposición

I.V.A Incluido



BREAD SERVICE

Bread baked in Pula	5€
Bread with butter	7€
Crystal bread with tomato	5,5€
Assortment of breads, butter and olives	10€

STARTERS

Aubergine tonnata Roasted aubergine served with 'vitello tonnato' sauce, pomegranate, nuts, and aromatic herbs	16€
Open omelette with garden peas, Iberian pork jowl, and truffle Lightly set omelette with peas from our garden, thin slices of Iberian pork jowl, and truffle	16€
Wagyu cecina Wagyu cured beef with tomato concassé and fried almonds from Mallorca	15€
Little gem lettuce salad "à la carbonara" Little gem lettuce with egg yolk emulsion, pecorino cheese, Iberian pork jowl, and crispy pork	16€
Potato brioche with pork and cabbage stew Potato brioche filled with a traditional Mallorcan stew of pork cheek and cabbage, sobrasada béchamel, kimchi, and crispy sobrasada	18€
Tomato tarte tatin with burrata Puff pastry with roasted tomatoes and red vermouth, served with fresh burrata	23€
Iberian pork jowl saam Fresh lettuce from our garden with slow-cooked Iberian pork jowl, Japanese curry mayonnaise, pickled onion, and crispy pork	14€
Iberian ham (100g)	29€
Ham croquettes (2 pcs)	4€
Balfegó tuna tartare Balfegó tuna tartare with a fried egg from our hens and mullet roe	22€
Bimi and pak choi salad Bimi, pak choi, curry emulsion, and pickled mustard seeds	14€
Beetroot-cured salmon with fresh celery Beetroot-cured salmon with baby beetroot, fennel bulb, sweet mustard, and tobiko roe	18€
Steak tartare Grilled bone marrow served with steak tartare	25€

FISH

Turbot "a la bilbaina" (minimum 2 people) Turbot with sautéed garlic, chilli, and white wine	52€
Cod "à la Riojana" Fried cod with roasted pepper sauce and roasted garlic aioli	26€
Octopus, sobrasada, and black trumpet mushrooms Octopus cooked in its own juice with sobrasada parmentier and sautéed black trumpet mushrooms	29€
Sole Meunière Sole in Meunière sauce with capers, lemon, and butter	29€
Grilled sea bass Grilled sea bass with salicornia chimichurri and young sprouts	25€

MEAT

Roast meat cannelloni with foie and comté béchamel	26€
Free-range chicken with peanut sauce Slow-cooked free-range chicken breast with peanut sauce, coriander, and mint	24€
Beef tenderloin Rossini with Périgord sauce	34€
Suckling pig with roasted apple Suckling pig terrine with roasted apple purée, baby apple, and potato gratin	32€
Rib-eye steak	23€

SIDE DISHES

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

SNACKS

Pa amb oli	14€
Could cuts and cheese platter	20€
Club sandwich	16€
Pula's burger Beef, lettuce, tomato, caramelised onion, bacon, cheese and cocktail sauce	18€
Smash burger 2 beef patties, mango chutney, gherkins, pickle mayonnaise, cocktail sauce cheese and bacon.	20€
Fresh pasta with prawns	22€
Fresh pasta with Bolognese	14€
Sweet and spicy chicken wings	15€

DESSERT

Ice cream	scoop 2.5€
Ensaimada Tiramisú Ensaimada soaked in coffee, served with mascarpone foam flavored with Baileys and Amaretto	7€
Super-Cookie (preparation time: 15 min.) Warm cookie served with vanilla ice cream and salted tonka bean toffee	12€
Pula's Flan Egg flan made with Pula's free-range eggs, topped with Chantilly cream	6€
Guanaja 70% chocolate Coulant (preparation time: 12 min.) Guanaja 70% chocolate coulant with a scoop of ice cream	12€

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.



BROTDIENST

Brot aus Pula	5€
Brot mit Butter	7€
Kristallbrot mit Tomate	5€
Brotauswahl mit Butter und Oliven	10€

VORSPEISEN

Aubergine Tonnata Gebackene Aubergine mit „Vitello-Tonnato“-Sauce, Granatapfel, Nüssen und aromatischen Kräutern	16€
Offenes Omelett mit Gartenerbsen, iberischem Schweinebacker und Trüffel Halbgestocktes Omelett mit Erbsen aus unserem Garten, feinen Scheiben von iberischer Schweinebacke und Trüffel	16€
Wagyu-Rindercarpaccio Wagyu-Rindfleisch mit Tomatenconcassé und frittierten Mandeln aus Mallorca	15€
Romanasalat à la Carbonara Romanasalat mit Eigelb-Emulsion, Pecorino-Käse, iberischer Schweinebacke und knusprigem Schwein	16€
Kartoffelbrioche mit mallorquinischem Schweine-Kohl-Eintopf* Kartoffelbrioche gefüllt mit einem typischen mallorquinischen Eintopf aus Schweinebäckchen und Kohl, Sobrasada-Béchamel, Kimchi und knuspriger Sobrasada	18€
Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata Blätterteig mit gerösteten Tomaten und rotem Wermut, serviert mit frischer Burrata	23€
Saam mit iberischer Schweinebacke Frische Salatherzen aus unserem Garten mit langsam gegarter iberischer Schweinebacke, japanischer Curry-Emulsion, eingelegten Zwiebeln und knusprigem Schwein	14€
Iberischer Schinken (100g)	29€
Schinkenkroketten (2 Stück)	4€
Balfegó-Thunfischtatar Balfegó-Thunfischtatar mit Spiegelei von unseren Hühnern und Meeräschenrogen	22€
Bimi- und Pak-Choi-Salat Bimi, Pak Choi, Curry-Emulsion und eingelegte Senfsaat	14€
Rote-Beete-gebeizter Lachs mit frischem Sellerie In Roter Beete gebeizter Lachs mit Baby-Roter Beete, Fenchelknolle, süß-scharfem Senf und Tobiko-Rogen	18€
Steak Tartar Gegrilltes Knochenmark mit Steak Tartar	25€

FISCH

Steinbutt nach Bilbao-Art (mind. 2 Pers.) Steinbutt mit sautiertem Knoblauch, Chili und Weißwein	52€
Kabeljau nach Rioja-Art Frittierter Kabeljau mit gerösteter Paprikasauce und geröstetem Knoblauch-Aioli	26€
Oktopus, Sobrasada und Totentrompetenpilze Oktopus, in seinem eigenen Saft gegart, mit Sobrasada-Parmentier und sautierten Totentrompetenpilzen	29€
Seezunge Meunière Seezunge in Meunière-Sauce mit Kapern, Zitrone und Butter	29€
Gegrillter Wolfsbarsch Gegrillter Wolfsbarsch mit Salicornia-Chimichurri und zarten Sprossen	25€

FLEISCH

Cannelloni mit Schmorfleisch, Foie-Bechamelsauce und Comté-Käse	26€
Hähnchenbrust mit Erdnusssauce Sous vide gegarte Freilandhähnchen-brust, serviert mit Erdnusssauce, Koriander und Minze	24€
Rinderfilet Rossini mit Périgord-Sauce	34€
Spanferkel mit Bratapfel Terrine vom Spanferkel mit Apfelpüree, Babyapfel und Kartoffelgratin	32€
Rumpsteak	23€

BEILAGEN

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

SNACKS

Pa amb oli	14€
Aufschnitt- und Käseplatte	20€
Clubsandwich	16€
Pula-Burger Rindfleisch, Salat, Tomate, karamellierte Zwiebeln, Speck, Käse und Cocktailsauce	18€
Smash-Burger 2 Rindfleischstücke, Mango-Chutney, Gewürzgurken, Mayonnaise mit eingelegten Gurken, Cocktailsauce, Käse und Speck	20€
Frische Pasta mit Garnelen	22€
Frische Pasta mit Bolognese	14€
Süß-scharfe Hähnchenflügel	15€

NACHTISCH

Eiscreme	pro Kugel 2,50€
Ensaimada- Tiramisú Ensaimada in Kaffee getränk, serviert mit Mascarpone-Schaum mit Baileys und Amaretto	7€
Super-Cookie (zubereitungszeit: 15 Min.) Warmer Keks mit Vanilleeis und gesalzenem Tonkabohnen-Toffee	12€
Pula-Flan Eierpudding von Pula-Hühnern mit Chantillyschaum	6€
Schokoladen-Coulant mit Guanaja 70% (zubereitungszeit: 12 Min.) Schokoladen-Coulant mit Guanaja 70% miteiner Kugel Eis	12€

Wir stellen unseren Kunden Informationen, zu Lebensmittelallergien zur Verfügung

MwSt. inbegriffen

