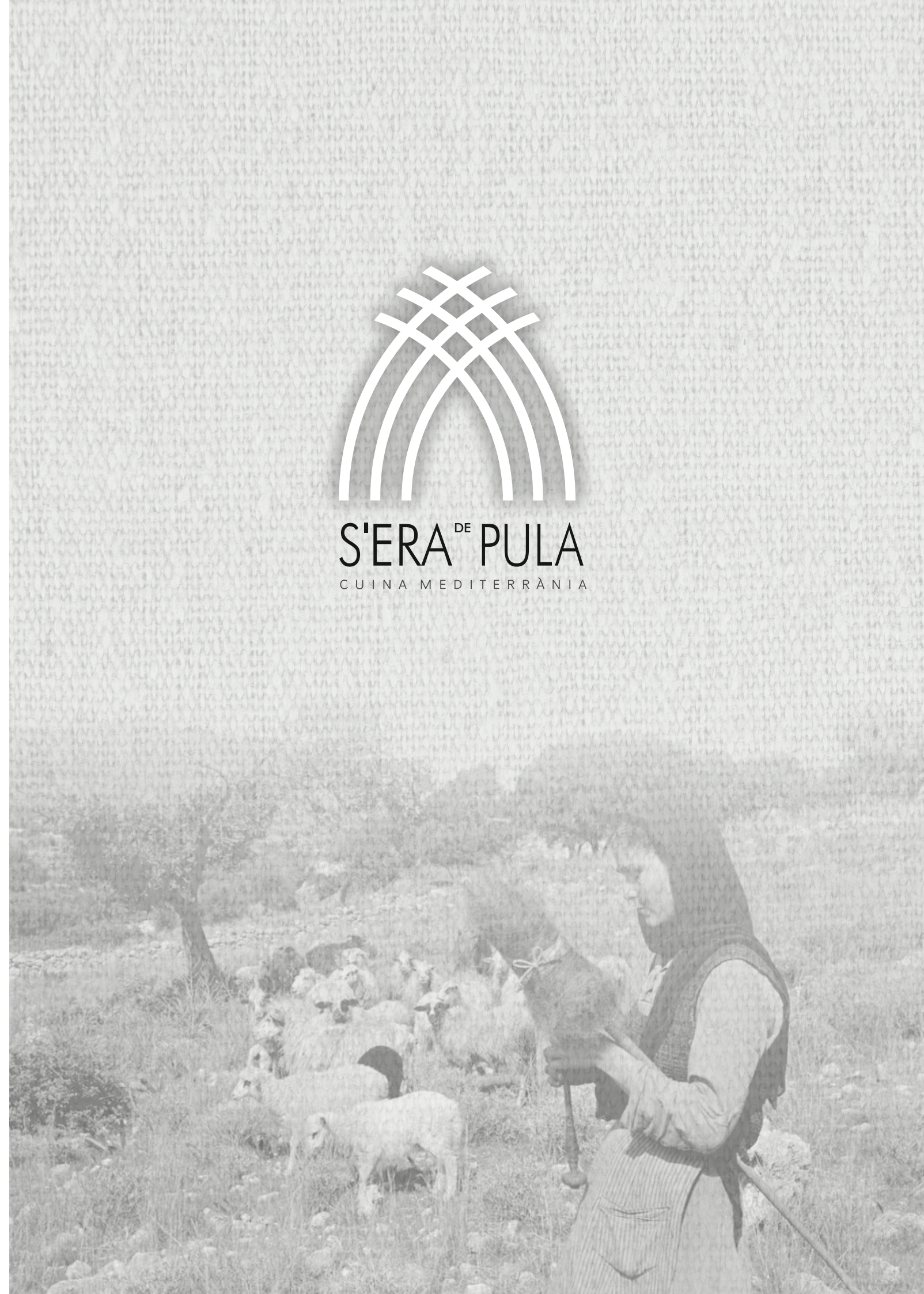




S'ERA^{DE} PULA

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

Puerro a la brasa con romesco Puerro a la brasa, acompañado de salsa romesco, burrata, avellana picada y cebollino	14€
Tumbet con huevo frito de pula Verdura de nuestro huerto frita, con una salsa de tomate casera y huevo frito.	24€
Cecina de Wagyu Cecina de Wagyu con tomate Concassé y almendra frita de Mallorca.	15€
Ensalada de cogollos a la carbonara Ensalada de cogollo, con una emulsión de yema, queso pecorino, papada ibérica y crujiente de cerdo	16€
Brioche de patata, anchoa y mascarpone trufado	6€
Ensalada de tomate de Pula con ventresca de atún y cebolla	14€
Tatín de tomate con burrata Hojaldre con tomates asados con vermut 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€
Coca de aceite con bacalao ahumado, tomate seco, olivada y escarola	16€
Steak Tartar Tuétano a la brasa con steak tartar	25€

PESCADOS

Bacalao en tempura con salsa tártara y espárragos verdes Bacalao frito, acompañado de una mayonesa de pepinillo, huevo, cebollino, y esparrago verde	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€
Pescado de lonja	s/m €

CARNES

Pluma ibérica a la brasa con palomitas Pluma ibérica cocinada a baja temperatura y marcada a la brasa, acompañada de una crema de palomitas de maíz y mini mazorcas	29€
Pollo campero con salsa de cacahuete Pechuga de pollo campera cocinada a baja temperatura, acompañada de una salsa de cacahuete, cilantro y menta	24€
Solomillo Rossini con salsa Perigord Solomillo de ternera acompañado de una salsa trufada, foie y lascas de trufa de verano	34€
Entrecot de lomo bajo	25€
Chuletón a la piedra	s/m €

GUARNICIONES

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

SNACKS

Pa amb oli	14€
Tabla de embutidos ibéricos y quesos	25€
Sándwich club	20€
Hamburguesa Pula	18€
Ternera, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bacon, queso y salsa rosa.	
Hamburguesa Smash	20€
2 carnes de ternera, chutney de mango, pepinillos, mayonesa de encurtidos, salsa rosa, queso y bacon.	
Pasta fresca con gamba	22€
Pasta fresca con boloñesa	14€
Alitas de pollo agripicantes	15€

POSTRES

Helados	bola /2,5€
Tiramisú de Ensaimada	8€
Ensaimada bañada en café, acompañada de una espuma de mascarpone con Baileys y Amaretto	
Arroz con leche de chocolate 64% Manjari y naranja	9€
Arroz cremoso elaborado con leche de coco, chocolate 64% Manjari, ralladura de naranja y coco tostado	
Flan de Pula	6€
Flan de huevo de las gallinas de Pula, con una espuma chantilly	
Coulant de chocolate 70% Guanaja (tiempo de preparación: 12 min.)	12€
Coulant de chocolate del 70% Guanaja con una bola de helado	

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

Grilled leek with romesco	14€
Grilled leek served with romesco sauce, burrata, chopped hazelnuts, and chives	
Tumbet with fried egg from Pula	24€
Vegetables from our garden, fried and served with homemade tomato sauce and a fried egg	
Wagyu cecina	15€
Wagyu cured beef served with concassé tomato and fried Mallorcan almonds	
Baby gem salad “carbonara” style	16€
Baby gem lettuce salad with egg yolk emulsion, pecorino cheese, Iberian pork jowl, and crispy pork	
Potato brioche with anchovy and truffled mascarpone	6€
Pula tomato salad with tuna belly and onion	14€
Tomato tatin with burrata	23€
Puff pastry with roasted tomatoes cooked with red vermouth, served with fresh burrata	
Fried prawn saam with chipotle chili	14€
Fresh baby gem lettuce from our garden with chipotle chili mayonnaise, fried prawns, pico de gallo, and avocado cream	
Iberian ham 100g	29€
Ham croquette (2 units)	5€
Balfegó tuna tartare	22€
Balfegó tuna tartare with fried egg from our hens and mullet roe	
Olive oil flatbread with smoked cod, sun-dried tomato, olive tapenade, and escarole	16€
Steak tartare	25€
Grilled bone marrow with steak tartare	

FISH

Tempura cod with tartar sauce and green asparagus	26€
Fried cod served with pickle, egg, and chive mayonnaise and green asparagus	
Octopus, Mallorcansobrasada, and black trumpet mushrooms	29€
Octopus cooked in its own juices with a Mallorcansobrasadaparmentier and sautéed black trumpet mushrooms	
Market fish price according to market availability	

MEAT

Grilled Iberian pork pluma with popcorn	29€
Slow-cooked Iberian pork pluma finished on the grill, served with popcorn cream and baby corn	
Free-range chicken with peanut sauce	24€
Slow-cooked free-range chicken breast served with peanut sauce, coriander and mint	
Rossini beef tenderloin with Périgord sauce	34€
Beef tenderloin served with truffle sauce, foie gras, and summer truffle shavings	
Ribeye steak	25€
T-bone steak cooked on hot stone	market price

SIDE DISHES

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

SNACKS

Pa amb oli	14€
Iberian Cold cuts and cheeseboard	25€
Club sandwich	20€
Pula's burger	18€
Beef, lettuce, tomato, caramelised onion, bacon, cheese and cocktail sauce	
Smash burger	20€
2 beef patties, mango chutney, gherkins, pickle mayonnaise, cocktail sauce cheese and bacon.	
Fresh pasta withprawns	22€
Fresh pasta with Bolognese	14€
Sweet and spicy chicken wings	15€

DESSERT

Ice cream	scoop 2.5€
Ensaimada Tiramisú	7€
Ensaimada soaked in coffee, served with mascarpone foam flavored with Baileys and Amaretto	
Rice pudding with 64% Manjari chocolate and orange	9€
Creamy rice pudding made with coconut milk, 64% Manjari chocolate, orange zest and toasted coconute	
Pula's Flan	6€
Egg flan made with Pula's free-range eggs, topped with Chantilly cream	
Guanaja 70% chocolate Coulant (preparation time: 12 min.)	12€
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.



BROTDIENST

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

VORSPEISEN

Gegrillter Lauch mit Romesco Gegrillter Lauch mit Romesco-Sauce, Burrata, gehackten Haselnüssen und Schnittlauch	14€
Tumbet mit Spiegelei aus Pula Frittiertes Gemüse aus unserem Garten mit hausgemachter Tomatensauce und Spiegelei	24€
Wagyu-Cecina Wagyu-Cecina mit Concassé-Tomaten und frittierten mallorquinischen Mandeln	15€
Mini-Römersalat nach Carbonara-Art Mini-Römersalat mit Eigelb-Emulsion, Pecorino-Käse, iberischer Schweinebacke und knusprigem Schwein	16€
Kartoffel-Brioche mit Sardelle und Trüffel-Mascarpone	6€
Tomatensalat aus Pula mit Thunfischbauch und Zwiebeln	14€
Tomaten-Tatin mit Burrata Blätterteig mit in rotem Wermut gerösteten Tomaten, serviert mit frischer Burrata	23€
Frittierter Garnelen-Saam mit Chipotle-Chili Frischer Mini-Römersalat aus unserem Garten mit Chipotle-Mayonnaise, frittierten Garnelen, Pico de Gallo und Avocadocreme	14€
Iberischer Schinken 100 g	29€
Schinkenkrokette (2 Stück)	5€
Balfegó-Thunfisch-Tatar Balfegó-Thunfisch-Tatar mit Spiegelei von unseren Hühnern und Meeräschenrogen	22€
Coca de aceite mit geräuchertem Kabeljau, getrockneten Tomaten, Oliventapenade und Endivie	16€
Steak Tatar Gegrilltes Knochenmark mit Steak Tatar	25€

FISCH

Kabeljau im Tempurateig mit Sauce Tartar und grünem Spargel Frittierter Kabeljau mit einer Mayonnaise aus Gewürzgurken, Ei und Schnittlauch sowie grünem Spargel	26€
Oktopus mit mallorquinischer Sobrasada und Totentrompetenpilzen Oktopus im eigenen Saft gegart mit einer Parmentier aus mallorquinischer Sobrasada und sautierten Totentrompetenpilzen	29€
Frischer Markt sch Tagespreis	Preis nach Tagesmarkt

FLEISCH

Gegrillte Iberico-Pluma mit Popcorn Niedrig gegarte Iberico-Pluma, auf dem Grill vollendet, serviert mit Popcorncreme und Mini-Maiskolben	29€
Freilandhuhn mit Erdnusssauce Niedrig gegarte Freilandhähnchenbrust mit Erdnusssauce, Koriander und Minze	24€
Rossini-Rinderfilet mit Périgord-Sauce Rinderfilet mit Trüffelsauce, Foie Gras und Sommertrüffelscheiben	34€
Entrecôte vom Roastbeef	25€
T-Bone-Steak auf heißem Stein Tagespreis	Preis nach Tagesmarkt

BEILAGEN

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

SNACKS

Pa amb oli	14€
Platte mit iberischen Wurstwaren und Käse	25€
Clubsandwich	20€
Pula-Burger	18€
Rindfleisch, Salat, Tomate, karamellierte Zwiebeln, Speck, Käse und Cocktailsoße	
Smash-Burger	20€
2 Rindfleischstücke, Mango-Chutney, Gewürzgurken, Mayonnaise mit eingelegten Gurken, Cocktailsoße, Käse und Speck	
Frische Pasta mit Garnelen	22€
Frische Pasta mit Bolognese	14€
Süß-scharfe Hähnchenflügel	15€

NACHTISCH

Eiscreme	pro Kugel 2,50€
Ensaimada- Tiramisú	7€
Ensaimada in Kaffee getränk, serviert mit Mascarpone-Schaum mit Baileys und Amaretto	
Milchreis mit 64 % Manjari-Schokolade und Orange	9€
Cremiger Milchreis mit Kokosmilch, 64 % Manjari-Schokolade, Orangenschale und gerösteter Kokosnuss	
Pula-Flan	6€
Eierpudding von Pula-Hühnern mit Chantillyschaum	
Schokoladen-Coulant mit Guanaj a 70% (zubereitungszeit: 12 Min.)	12€
Schokoladen-Coulant mit Guanaja 70% miteiner Kugel Eis	

Wir stellen unseren Kunden Informationen, zu Lebensmittelallergien zur Verfügung

MwSt. inbegriffen

