

VINOS

BLANCOS

Petit Caus - Can Rafols dels Caus	21.-
Xarel·lo, Macabeo, Sauvignon blanc D.O Penedes	
Aguazul - 4 Rayas	19.-
Verdejo D.O Verdejo	
Proyecto Terra - Karretania	25.-
Prensal Blanc U.T Mallorca	
De la Mar el Mero - Bodega Atis	29.-
Albariño D.O Rias Baixas	

TINTOS

Zauzo Gaston - Teófilo Reyes	19.-
Tempranillo, Graciano D.O Rioja	
Gaba do XII - Telmo Rodríguez	29.-
Mencia D.O Valdeherras	
Fuentespina 3 meses	22.-
Tinta Fina D.O Ribera del Duero	
Moulin Gassac	26.-
Pinot Noir IGP Pays d'Oc, Francia	

ROSADOS

99 Rosas - Dominio de Puetum	19.-
Garnacha U.T Castilla	
Las Fincas Rosado - Chivite	27.-
Garnacha I.G.P 3 Riberas	
Romance - Château De Berne	29.-
Merlot, Cinsault, Grenache Noir D.O Cotes de Provence	

ESPUMOSOS

Masia Salat - Josep Masachs	18.-
Macabeo, Xarel·lo y Parellada D.O Penedes	
Laurent Perrachon et Fils	28.-
Chardonnay D.O Cremona Bourgogne	
Yellow - Veuve Cliquot	75.-
Pinot noir, Meunier, Chardonnay D.O Champagne	

APERITIVO

Negroni	9
Dry Gin, Campari & Vermut Rojo	
Aperol Spritz	7
Aperol, Espumoso toque de soda	
Rosita	9
Tequila Reposado, Vermut dulce y seco, Aperol y Angostura	

CÓCTELES

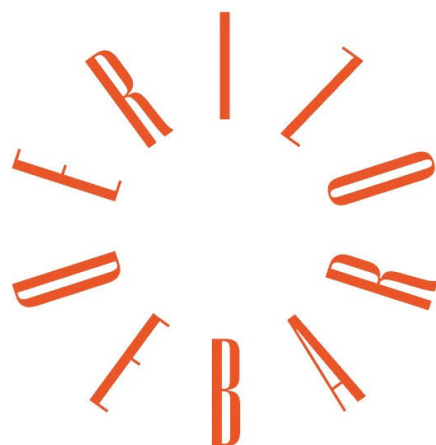
Moscow Mule	9
Vodka, Ginger Beer	
Margarita	9
Tequila, Cointreau & Zumo de lima	
Hemingway Daiquiri	10
Ron Blanco, Zumo de Pomelo, Licor de Cherry, Zumo de Lima	
All the Sours	9
(Pisco, Whiskey, Mezcal), angostura bitter, zumo de limon, sirope y Clara de huevo	
Clover Club	9
Gin, Sirope de Arandano, Limon, Clara de huevo	
Espresso Martini	9
Vodka, Kahlua y Cafe Mistral	

VERDES

Croquetas de Berenjena Berenjena asada, tomate seco y parmesano (4 ud.)	8
Patatas Picantes Potato de Sa Pobra con salsas picantes	7
Variado de Tomates de Temporada Aceite de Soller, encurtidos y aceitunas	12
Carpaccio de Calabacín Pesto Rojo & Verde Vegano, frutos secos y hierbas aromáticas	11
Berenjena Asada Miso y sésamo tostado	13
Aguacate al Mortero Pico de Gallo, lima y totopos	10
Stracciatella Tomate de Ramallet Asado y Pesto Rojo	15

CARNES

Steak Tartar Aliño Clásico con patatas frito	21
Burger Macerado de ternera a la brasa, cebolla caramelizada, beicon y queso	15
Tataki de Solomillo Salsa de Ponzu y variado de verdes	22
Pollito Pekín Coquelet a la Brasa al estilo Pekín acompañado de obleas, pepino y salsa hoisin	19
Tacos de Pollo (3ud) Brocheta de Pollo al Pastor, guacamole y salsa tatemada	15



OSTRAS

Amelle Fin de Claire #3 D.O Marennes-Ollron, redonda y carnosa, criada en mar abierto durante 4 años. Sal, Pimienta, Tabasco & Mignotte	4.5
Ponzu Con salsa de Ponzu y huevas de Salmón	5
Josper Ahumadas al Josper con Aceite de Sarmiento	5
Pesca del día a la Brasa o Plancha Acompañado de ensalada de la casa P.S.M	

ARROZ

Mín. 2 pax (Arroz de Bogavante bajo pedido 24h. PSM)	
Arroz con gamba, calamar y mejillones 19 P.P	
Arroz negro con zamburñas y espinacas 21 P.P	
Arroz con pulpo a la brasa y verdura de temporada 25 P.P	

PESCADOS

Fritura de Gambitas Gambita Blanca a la andaluza	11
Tortitas de Atún Sashimi de atún, Mayonesa de Chipotle, Aguacate y puerro frito(2ud.)	12
Ceviche de Corvina Leche de trigo de ají amarillo y maíz cancha	16
Tartar de Atún de Almadraba Con Erizo de Mar y aguacate	22
Yakitori Pulpo Parmentier, crujiente de panceta y aceite de ñora & pimentón dulce (2 ud.)	19
Calamar Brasa Salsa de Tinta de Calamar y patatú frito	19
Cigalitas Ahumadas al Josper Aceite de Limón (4ud.)	19
Taco de Pescado (2 ud.) Aguace, salsa tártara y lechugas a juliana	14
Mejillones A la brasa con aceite verde	14

GREENS

Veggie Croquettes 8
Grilled Aubergine, sun-dried tomatoes and parmesan cheese (4 uds.)

Patatas Bravas 7
"Potat0" from Sa Pobra with spicy ailolis

Variety of seasonal tomatoes 12
With Olive oil from Soller, pickles and olives

Zucchini Carpaccio 11
With home made fresh cheese, dried fruits

Grilled Aubergine 13
With miso and roasted sesame

Guacamole 10
With pico de gallo, picled onions and corn tortitas

Smoked Straciatella 15
With sun-dried tomato pesto, grilled ramallet tomato and spinachs

MEATS

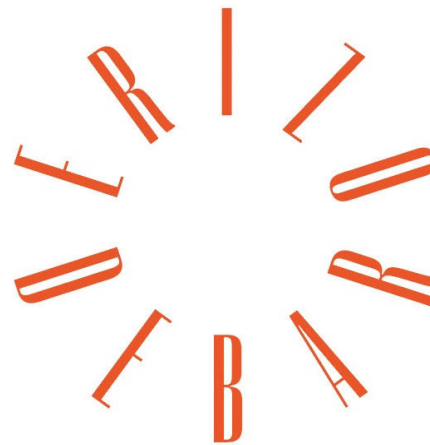
Steak Tartar 21
Aliño Clásico con patatas frito

Burger 15
Grilled macerated beef, caramelised onion, beicon and cheese

Tataki de Solomillo 22
Ponzu sauce with a variety of greens

Pollito Pekin 19
Grilled Pekin style coquelet, hoisin sauce, cucumber and rice wafels

Tacos de Pollo 15
Chicken "al Pastor" with salsa fatemada (3 uds.)



OYSTERS

Amelie Fin de Claire #3 4.5
D.O Marenes-Ollron, round and fleshy, bred in the open sea for 4 years
Salt, pepper, Tabasco and Mignonette.

Ponzu 5
Ponzu sauce and salmon roe

Josper 5
Smoked at the Josper and Vine shoot Oil

Catch of the Day Smoked Grilled or Grilled
With a Salad of the house
P.S.M

PAELLA

Min. 2 pax
(Lobster Rice on request 24h. PSM)

Rice with shrimp, squid & mussels 19 P.P

Black Rice with scallops and spinachs 21 P.P

Rice with grilled octopus and seasonal vegetables 25 P.P

FISH

Mix Fried Shrimp 11
Fried Andalusian of little Shrimps

Tuna Tortitas 12
Tuna sashimi, Chipotle Mayo, Avocado & Fried Leek (2ud.)

Sea Bass Ceviche 16
Lettuce and "Cancha" Corn

Tuna Tartar from Almadrada 22
With sea urchin and avocado

Yakitori Octopus 19
Parmentier, crunchy pork belly & "Ñora" oil and sweet paprika (2ud.)

Grilled Squid 19
Squid ink sauce and fried "potato"

Smoked Langoustines 19
With Lemon Oil (4ud.)

Fish Tacos 14
Tartara sauce & Jualiana Lettuce (2 ud.)

Mussels 14
Grilled with green oil