

ENTRANTES

Mejillones 18

Sofrito de cebolla y jengibre, tomates cherry, albahaca fresca y licor de palo mallorquín.



Jamón ibérico de Extremadura 25

70 gramos cortados a cuchillo acompañados con pan picos.

**Opción sin gluten*



Calamar Mediterráneo 19

Cortado y rebozado a mano, acompañado de alioli suave de naranja y almendra.

**Opción sin gluten*



Croquetas 14

De pulpo con jamón ibérico acompañadas de salsa ligera de pimentón de la Vera.



Ceviche 17

De lubina con leche de tigre de aguacate, tomates semisecos ahumados y salsa de coco y kizame wasabi.



Tartar de pescado del día 16

Marinado con aceite de ajo, sal y pimienta, emulsión de coliflor, berros, tomate y cebolleta.



ENSALADAS

Kale y algas 16

Col rizada, brotes verdes, algas Agar Agar, cebolla, pipas fritas, queso mahonés curado y aliño de tomate seco.

**Opción vegana*



PAELLAS

Mínimo 2 personas. Máximo dos tipos distintos por reserva.

Del señorito 22

Cola de gambón, sepia, mejillón sin concha y caldo de gamba roja.



Sepia y gamba roja 25

Sofrito de sepia y cebolla, mejillones y fumet de marisco.



Pollo campero y conejo 19

Receta tradicional valenciana con judía plana, garrofón y romero de Capellans.

Verduras mallorquinas 18

Sofrito de verduras tradicionales, col braseada y salsa romesco.



Meloso de pulpo y cangrejo 24

Estofado en su jugo con tomates de "ramallet", ajos tiernos y un toque de guindilla picante.



Arroz Negro 24

Sepia y su tinta, cola de gambón, espárragos trigueros y chipirones salteados. Acompañado de alioli de azafrán.



Fideuá de cigalas 23

Con panceta ibérica y sofrito de sepia en su tinta.



DE LA TIERRA

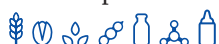
Costilla 20H 24

Cerdo “Duroc” cocinado a baja temperatura durante 20 horas y glaseada con nuestra salsa barbacoa, servido con ensalada de piña, pico de gallo y cilantro.



Burger “La Ponde” 18

Carne de ternera con queso semicurado, cebolla confitada y pepino encurtido casero. Servida con nuestras patatas fritas.



Pollo picón 20

Contra muslo de pollo campero a la brasa, glaseado con chiles y tamarindo especiado. Acompañado de pimientos asados y alioli de cilantro.



DEL MAR

Gallo de San Pedro 21

Aderezado con almendra tostada y cebollino, crema de puerro a la parrilla y salteado de espinacas a la mallorquina.



Dorada 23

Papas “aliñás” con vinagreta de ají a la parrilla, migas de nori e hinojo fresco.



POSTRES

Gató 9

Bizcocho de pistacho con nata de romero, reducción de licor de palo mallorquín y helado de leche merengada.



Helados artesanales (2 bolas) 7

Chocolate

Nata y caramelo

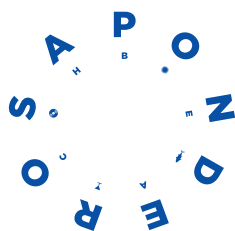
Pistacho

Sorbetes artesanales (2 bolas) 7

Mandarina

Limón y albahaca

Mango madurado en árbol



Gluten



Huevo



Soja



Moluscos



Ajo



Frutos secos



Pescado



Leche



Cacahuete



Altramuz



Sésamo



Crustáceos



Sulfitos



Mostaza



Picante

Los pescados y derivados crudos, semicrudos, marinados y escabechados servidos, han estado congelados a -20° C según el RD 1420/2006.