

# ENTRANTES

## Mejillones 18

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



## Zamburiñas 19

Con tomate aliñado, mahonesa de nori y panko crujiente



## 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



## Ceviche cremoso 17

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



# 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



## Tomates 16

Cebolla tierna, piñones y aliño de aceite de hoja de higuera y vinagre de jerez



# 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



## Pulled pork brioche 16

Pepinos encurtidos, cebolla roja y salsa de yogurt y aceitunas gordal. Servido con nuestras patatas fritas



# 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



## Pescado de lonja al horno PSM€

Para 2 personas.

Servido con aliño de cilantro, tomate y ajo frito, patata al horno con mantequilla de romero y cogollos de lechuga ahumados con queso Mahones y maíz



Pregunta por nuestras sugerencias del día

# PAELLAS

Pedido mínimo para 2 personas.

## Sepia y gamba roja 25

Sofrito de sepia y cebolla, mejillones y fumet de marisco



## Arroz Negro 24

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



## Del señorito 22

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



## Verduras mallorquinas 18

Sofrito de verduras tradicionales, col braseada, salsa romesco y especias mallorquinas



## Fideuá de cigalas 23

Con panceta ibérica y sofrito de sepia en su tinta



## Barroco 30

Zamburiñas, gamba roja, cigala, cola de gambón, sepia y mejillones



Pregunta por nuestras sugerencias del día



Gluten



Huevo



Soja



Moluscos



Apio



Producto Local



Frutos secos



Pescado



Leche



Cacahuete



Altramuces



Indicación geográfica protegida



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.



# NIÑOS / COMPLEMENTOS

## Nuggets de pollo 12

Servidos con nuestras patatas fritas y ketchup



## Gallo de San Pedro 14

Filete de pescado a la plancha acompañado de nuestras patatas fritas



## Espárragos verdes 10

A la parrilla con salsa romesco



## Patatas fritas caseras 6

Acompañadas con mayonesa de lima

\* Opción sin gluten



## Pack Pan mallorquín, alioli casero y aceitunas 6



# POSTRES

## Gató 9

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



## Lemon Pie 9

Bizcocho de té verde matcha, crema de lima y limón, nueces fritas en panela y helado de limón y albahaca



## Helados artesanales (2 bolas) 7

Chocolate

Nata y caramelo

## Sorbetes artesanales (2 bolas) 7

Mango madurado en árbol  
Mandarina