

SADRASSANA

galeria
horrach
moyà

ES

ES

2022

2022

TAPAS

Un recorrido por el arte culinario
de las tapas elaboradas,
presentadas como raciones individuales
y preparadas para compartir



REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA

Carta en código QR



WWW.SADRASSANA.COM
RESERVAS 971728515
PLAÇA DRASSANES 15
07012 PALMA DE MALLORCA

SÍGUENOS EN
FOLLOW US ON



Instagram

@sadrassana_restaurant

SADRASSANA galeria horrach moyà

COCAS* MALLORQUINAS

*Receta tradicional de la isla. Masa fina de harina de trigo con diversos ingredientes

Coca de *sobrasada* de cerdo negro, queso de cabra, rúcula, vinagreta de pasas, piñones con miel
1 1 2 1 3 12,50 € ★

Coca de cebolla confitada, higos de Formentera, foie al Oporto
1 1 2 1 11 13,00 € ★

Coca de pimientos asados, bacalao gratinado de *all i oli*
1 1 2 1 10 14,00 €

Coca de verduras (Acelgas, espinacas, cebolla tierna, tomate)
1 12,50 €

Coca de *trepó* (Tomate, cebolla, pimiento verde)
1 12,00 € ★

NUESTRAS PIZZAS

Pizza Sadrassana con gorgonzola, cebolla confitada, dátiles, champiñón Portobello, mozzarella y salsa de tomate
1 1 2 15,50 € ★

Pizza de jamón Ibérico de Cebo, rúcula, cherry confitado, lascas de parmesano, mozzarella y salsa de tomate
1 1 2 14,50 €

IBÉRICOS&QUESOS

Jamón de Cebo de Campo Ibérico, pan payés y tomate
1 17,00 €

Tabla de quesos, pan payés, membrillo, cerezas marrasquino, Queso de cabra a la ceniza, queso de oveja con trufa, Gouda holandés (vaca), Gorgonzola crema (vaca)
1 1 2 15,00 € ★

HUEVOS ROTOS

Huevos camperos rotos, patata confitada
6 12,00 € ★

Huevos camperos rotos con jamón ibérico de cebo, patata confitada y aroma de trufa
6 13,50 €

Huevos camperos rotos con sobrasada de porc negro, patata confitada
6 13,00 € ★

Pan payés con tomate, aceite de oliva virgen 1 1 3 4,50 € ★

Pan y alioli de albahaca (p/p) 1 1 3 2,50 € ★

TORTILLAS

Tortilla de patata con cebolla caramelizada
6 11,00 € ★

Tortilla de patata con sobrasada de cerdo negro, cebolla caramelizada
6 12,00 €

DE LA HUERTA

Croquetas de verdura a la mallorquina (Acelgas, espinacas, sofrito, pasas, piñones), alioli de pimentón de la Vera (4 u.)
1 1 2 1 6 1 8 1 10 11,50 € ★

Alcachofas crujientes
9,50 € ★

Berenjenas crujientes con miel al tomillo limonero
9,50 € ★

Burrata en ensalada de tomates variados, tapenade de aceituna negra, vinagreta de albahaca
2 13,50 € ★

Ensalada de mango, tomate, cebolla morada, rúcula, bayas de goji, heura (Proteína vegana), vinagreta de lima kaffir y lemongrass
13,50 € ★

Ensalada de tomates variados, tapenade de aceituna negra de Calamata
12,00 € ★

Puerro braseado estilo calçot, con salsa romesco
3 9,50 € ★

DEL MAR

Pulpo al grill, patatas del bullit de peix
2 1 7 23,00 € ★

Ceviche de pescado blanco, maíz tostado, guacamole, bizcocho de cilantro y leche de tigre
1 1 10 1 12 17,00 € ★

Calamar a la andaluza, alioli de naranja y almendra
1 1 2 1 3 1 7 17,50 €

Tataki de atún rojo, ensalada de algas, vinagreta asiática
4 1 5 1 9 1 10 22,50 €

Arroz negro de sepia con pulpo al grill, alioli deazafrán
2 1 10 1 7 1 8 20,00 € ★

Bacalao gratinado con alioli de membrillo, arroz negro venere
2 1 10 18,50 € ★

CARNES

Croquetas de cochinito confitado con ciruelas, alioli de naranja y almendra, rúcula frita (4 u.)
1 1 2 1 3 1 6 11,50 €

Carpaccio de ternera con aceite de brasas, parmesano, rúcula, crostrones, aroma de trufa
1 1 2 16,50 €

Cochinito confitado, puré de boniato, manzana tatin, salsa de grosella negra al Pedro Ximénez
11 23,00 € ★

Entrecote argentino 100% Black Angus (300gr) al romero, chimichurri
25,00 €

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de Angus, pan de coca de Valldemossa, rúcula, tomate, queso Cheddar, cebolla confitada, mayonesa de pesto de albahaca
1 1 2 1 3 16,00 € ★

Hamburguesa vegetariana, lechuga rizada, tomate, Portobello, queso Mahón, cebolla, mayonesa de mostaza vieja y miel
1 1 2 1 9 13,50 € ★

ACOMPAÑAMIENTOS

Pimientos de Padrón 5,00 € ★

Patatas fritas al romero 5,00 € ★

Boniatos fritos, con parmesano y lima 5,50 € ★

Ensalada de tomates variados 5,50 € ★

Ensalada verde de rúcula, tomate y cebolla roja 5,00 € ★

POSTRES

Creoso de chocolate con un punto de chili, aceite de oliva, cabello de ángel y crujiente de almendra
2 1 3 1 6 8,50 € ★

Bizcocho de *coca de Valldemossa*, crema de licor de palo y helado de almendra cruda
1 1 2 1 6 1 11 8,50 € ★

Variaciones de crême brûlée (Algarroba, cardamomo y té verde matcha)
2 1 3 1 6 8,50 € ★

Granizado (Melón Cantaloup ó Naranja de Sóller) 7,50 € ★

Tabla de quesos pan payés, membrillo, cerezas marrasquino
1 1 2 15,00 € ★

Disponemos de información en materia e intolerancia alimentarias

Precios en € con IVA incluido

★ RECOMENDACIÓN

VEGANO

VEGETARIANO

VINOS

ESPUMOSOS

CAVAS

ARTS DE LUNA BRUT D.O. Cava (Requena)
Macabeo 5,00 € 19,50 €

ARTS DE LUNA BRUT ROSÉ D.O. Cava (Requena)
Macabeo 5,50 € 20,00 €

RECARDO TERRERS BRUT NATURE G. RESERVA Corpinnat (Cataluña)
Xarel·lo, Macabeo, Monastrell ECO/BIO/VEG 45,00 €

PERE VENTURA TRESOR BRUT NATURE G. RESERVA D.O. Cava (Cataluña)
Xarel·lo, Perellada y Macabeo 29,00 €

CHAMPAGNE

MÛET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT A.O.C. Champagne (Francia)
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay 89,50 €

DOM PERIGNON A.O.C. Champagne (Francia)
Chardonnay y Pinot Noir 220,00 €

PIPER HIEDSIECK CUVÉE BRUT A.O.C. Champagne (Francia)
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay 69,00 €

PIPER HIEDSIECK ROSÉ SAUVAGE A.O.C. Champagne (Francia)
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay 75,00 €

ROSADOS

VIVANCO D.O. Ca. Rioja (La Rioja)
Tempranillo, Garnacha Tinta y Garnacha Blanca 5,00 € 19,50 €

SINCRONIA V.T. Mallorca ECO/BIO/VEG
Merlot, Callet, Monastrell y Cabernet Sauvignon 26,00 € ★

MANON A.O.C. Côtes de Provence (Francia)
Garnacha Tinta, Cinsault y Syrah 30,00 € ★

BLANCOS

BUTIBALAUÍ D.O. Pla i Llevant de Mallorca
Chardonnay, Prensal, y Perellada ECO 4,00 € 22,00 €

PINNA FIDELIS D.O. Rueda (Valladolid)
Verdejo 4,50 € 21,50 €

PUERTA SANTA D.O. Rias Baixas (Galicia)
Albariño 5,00 € 23,00 €

ALBA DE MIROS D.O. Rueda (Valladolid)
Verdejo 28,00 €

FEFIÑANES D.O. Rias Baixas (Galicia)
Albariño 29,50 € ★

VIVANCO D.O. Ca. Rioja (La Rioja)
Viura, Tempranillo blanco y Maturana blanca 20,00 €

SON FANGOS BLANC (TONI GELABERT) D.O. Pla i Llevant de Mallorca
Prensal y Moscatel 23,50 € ★

OTAZU D.O. Navarra
Chardonnay 21,50 €

SOMA V.T. Mallorca
Viognier ECO/VEG 32,50 € ★

CAN VIDALET SES PEDRES Barrica V.T. Mallorca
Chardonnay 41,00 €

TINTOS

NADIUS DE TALAÍOT D.O. Pla i Llevant de Mallorca
Callet, Manto Negro y Fogoneu 5,00 € 22,50 €

PINNA FIDELIS ROBLE D.O. Ribera del Duero (Valladolid)
Tempranillo 5,50 € 23,00 €

VIVANCO CRIANZA D.O. Ca. Rioja (La Rioja)
Tempranillo, Maturana Tinta y Graciano 5,50 € 20,50 €

CONDE DE SIRUELA CRIANZA D.O. Ribera del Duero (Castilla y León)
Tempranillo 25,50 €

PITTACUM D.O. Bierzo (Castilla y León)
Mencia 25,50 €

SERICIS CEPAS VIEJAS MONASTRELL D.O.P. Alicante (Valencia)
Monastrell 21,50 € ★

LA COMARCAL DEL MORO D.O.P. Valencia
Garnacha, Bobal y Syrah 28,50 €

MATACÁ V.T. Mallorca
Callet, Mantonegro, Merlot, Syrah y Tempranillo 29,50 € ★

GOLÓS D.O.P. Pla i Llevant de Mallorca
Callet, Manto Negro y Fogoneu 45,00 € ★

SON PRIM CABERNET V.T. Mallorca
Cabernet Sauvignon 33,00 €

OBAC DE BINIGRAU CRIANZA V.T. Mallorca
Callet, Merlot, Cabernet y Syrah 39,50 € ★

VINOS ESPECIALES

Tío Pepe Jerez D.O. VEG 4,00 €
Manzanilla D.O. San Lúcar de Barrameda 4,00 €
Moscatel Villafranca del Penedés 5,50 €
Pedro Ximénez Jerez D.O. 5,50 €
Oporto Tawny (Portugal) 5,75 €

INGREDIENTES ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS:

1 CEREALES CON GLUTEN | 2 LÁCTEOS | 3 FRUTOS SECOS | 4 SOJA | 5 SÉSAMO | 6 HUEVOS | 7 MOLUSCOS | 8 CRUSTÁCEOS | 9 MOSTAZA | 10 PESCADO | 11 SULFITOS | 12 APIO | 13 CACAHUETE | 14 ALTRAMUCES

COCTELES

SA CALA

(Aperitivo, amargo) SIGNATURE 12,00 €
Gin Mare, limón, azúcar, hinojo de mar, aceitunas

ES VEDRÀ

(Aromático, fresco) SIGNATURE 12,00 €
Vodka, licor de tomillo Frigola, limón, vainilla, ginger beer, romero

FORNELLS

(Cítrico) SIGNATURE 12,00 €
Ginebra Xoriguer, Cointreau, pomelo rosa, lima, azúcar ★

PASIÓN SOUR

(Aromático, fresco, tropical) SIGNATURE 13,00 €
Pisco Control, maracuyá, sirope maracuyá, lima, azúcar, huevo ★

HANAMI

(Equilibrado, seco, cítrico) SIGNATURE 16,00 €
Roku gin, limón asiático, albahaca, azúcar, tónica

MOJITO MALLORQUÍ

(Fresco, dulce) MOJITO VERSION 12,00 €
Ron blanco, romero, albahaca y lima

COSMODRASSANA

(Dulce, cítrico) COSMOPOLITAN VERSION 12,00 €
Ginebra Puerto de Indias, marraschino, limón

HOLBOX

(Ahumado, cítrico, toque picante) MARGARITA VERSION 13,00 €
Mezcal mexicano, licor de naranja, kumquat, hierbabuena, lima ★

TRAMUNTANA

(Fresco, digestivo) MOSCOW MULE VERSION 12,00 €
Licor de palo, lima, albahaca, ginger beer, azúcar ★

ES TRENC

(Dulce, fresco) SIGNATURE NO ALCOHOL 9,00 €
Arándanos, zumo de arándanos, limón, ginger ale

ENERGY

(Fresco) SIGNATURE NO ALCOHOL 9,00 €
Jengibre, pepino, albahaca, soda ★

REFRESCOS

Agua 3,00 €
Agua con gas 3,10 €
Refrescos 3,20 €
Ginger beer 3,20 €
Tónica Fever Tree 3,40 €
Nestea 3,20 €
Zumos 2,50 €

APERITIVOS

Martini (Rojo/Blanco) 5,00 €
Vermut mallorquín (Rojo/Blanco) 6,20 €
Campari (Solo) (Combinado +2) 6,00 € / 8,00 €
Ramazotti 6,00 €
Aperol Spritz (Cóctel) 9,00 €
Hugo (Cóctel) 9,00 €

LICORES/DIGESTIVOS

5,00 €
Palo / Hierbas Mallorca (Dulces, secas, mixtas) / Orujo
Limoncello / Crema de almendra / Grapa / Sambuca

TÉS&INFUSIONES

3,60 €
Té negro (Earl Grey)
Té negro (English breakfast)
Té rojo (Pu Erh)
Té Verde (Gunpowder)
Té Blanco (Snow Bud)
Chai (Té negro con especias)
Rooibos (Infusión)
Frutos del bosque (Infusión)
Manzanilla (Infusión hierbas)
Poleo menta (Infusión hierbas)
Tisana (Infusión hierbas)

CAFÉS

Espresso 2,20 €
Descafeinado 2,20 €
Cortado 2,50 €
Café con leche 2,80 €
Americano 2,30 €
Doble espresso 2,90 €
Capuccino 3,50 €
Latte machiatto 3,55 €
Carajillo 3,50 €
Irlandés 7,00 €

CERVEZAS

Cerveza 33cl (Barril) 3,00 €
Cerveza 47cl (Barril) 4,00 €
Sin alcohol 0.0 1/3 3,00 €
Sin gluten 1/3 3,00 €
Cerveza 1/3 3,50 €
Coronita 4,00 €
Salitos 4,50 €

SANGRÍAS

Copa sangría (Vino/Cava) 9,00 €

Sangría 1'5l.
(Vino / Cava) 25,00 €

Sangría Sadrassana Rosé 1'5l.
(Cava rosado, licor 43, Brandy Suau 15 años,
cointreau, fresa, sprite) 29,50 € ★

SA
DRA
SSA
NA
galeria
horrach
moyà