

# SADRASSANA

Una propuesta gastronómica basada en los productos locales y ecológicos

## DE LA HUERTA .....

VERDURAS Y HORTALIZAS ECOLÓGICAS DE LOS PAYESES Y AGRICULTORES DE NUESTRAS ISLAS


### BERENJENA CRUJIENTE 14,00€

berenjenas con miel, tomillo limonero

### MOZARELLA MENORQUINA 18,50€

escalivada de berenjena, mozzarella fresca menorquina, tomates variados, pesto menorquín y tapenade de aceituna negra pansida

2 1 3 


### CROQUETAS DE SETAS (4 u.) 16,00 €

setas, puerros y panko de arroz y maíz, alioli de albaricoque

2 1 6  

### TORTILLA DE PATATA CONFITADA 16,00 €

huevos, setas, patatas, cebolla caramelizada, aroma de trufa, cebollino y ralladura de queso mahonés

2 1 6 


### ENSALADA DE LA HUERTA 15,50 €

lechuga, rúcula, rabanitos, cebolla, fruta de temporada, almendra mallorquina, arándanos deshidratados y vinagreta de limón

3 

### HAMBURGUESA VEGETARIANA 18,50€

tofu, espinacas, almendra, setas, lechuga rizada, queso mahón, mayonesa de tomate seco y pa d'oli

1 1 2 1 3 1 6 

## COCAS MALLORQUINAS\*

\*RECETA TRADICIONAL DE LA ISLA. MASA FINA DE HARINA DE TRIGO CON DIVERSOS INGREDIENTES. OPCIÓN MASA SIN GLUTEN

### COCA DE SOBRASADA 16,00€

sobrasada de cerdo negro, albaricoque, vinagreta de pasas, piñones y miel, salsa de tomate

1 1 1 1  OPCIÓN 

### COCA DE CEBOLLA CONFITADA 16,00 €

higos y queso de cabra

1 1 2  OPCIÓN 

### COCA DE VERDURAS 15,00€

acelgas, espinacas, cebolla tierna, tomate

1  OPCIÓN 

### COCA DE ESCALIVADA 17,00€

pimientos, berenjena, cebolla, carpaccio de bacalao ahumado en aceite y tierra de aceituna negra pansida

1 1 1 0  OPCIÓN 

### COCA DE SETAS 17,50 €

butifarrón, setas y queso mahón

1 1 2 OPCIÓN 

### COCA MARGARITA 14,00 €

tomate, mozzarella menorquina y orégano

1 1 2  OPCIÓN 

## DEL MAR .....

NUESTROS PESCADOS PROVIENEN DE LA LONJA Y DE LA PESCA SOSTENIBLE

### TATAKI DE ATÚN ROJO 29,50 €

atún rojo, aguacate, vinagreta de cítricos y trempó mallorquín (tomate, cebolla, pimiento verde)

10

### CEVICHE 25,00 €

pescado blanco marinado en leche de tigre, guacamole, cilantro, maíz tostado, tomate cebolla encurtida y bizcocho de cilantro

1 1 2 1 1 0 1 1 2

### BACALAO GRATINADO 28,00€

bacalao, alioli de membrillo, arroz negro

2 1 1 0

### ARROZ MELOSO 29,00 €

arroz bomba, sepia, gamba roja y alioli de sobrasada picante

2 1 7 1 8 1 1 0 1 1 1



## PARA COMPARTIR .....

PAN ELABORADO CON UN 70% HARINA INTEGRAL ECO DE MALLORCA, MASA MADRE Y UNA FERMENTACIÓN NATURAL MÁS DE 30 HORAS. NUESTROS QUESOS Y EMBUTIDOS SON ARTESANALES Y ECOLÓGICOS

### PAN CON TOMATE 7,50 €

pan payés tostado y tomate ramallet

1  OPCIÓN  +0,70 €

### JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 29,50 €

pan payés y tomate de ramallet

1 OPCIÓN  +0,70 €

### TABLA DE QUESOS 27,00 €

quesos de las Islas, pan payés, confitura de ciruelas

1 1 2 OPCIÓN  +0,70 €

### TABLA DE EMBUTIDOS 24,00 €

camaiot, sobrasada, butifarrón, carn i xua, olivas pansidas, tomate de ramallet y pan payés

1 OPCIÓN  +0,70 €

### PAN Y DIP SADRASSANA (p/p) 3,70 €

1  OPCIÓN  +0,70 €

## DE LA TIERRA .....

TODOS NUESTROS CARNES PROCEDEN DE LA GANADERÍA TRADICIONAL LOCAL Y ECOLÓGICA

### CROQUETAS DE COCHINILLO (4 u.) 16,00 €

cochinillo de cerdo negro mallorquín, ciruelas, alioli de naranja y almendra

2 1 3 1 6 

### STEAK TARTAR DE TERNERA 33,00€

ternera mallorquina de grano, mostaza y miel, hinojo marino, alcaparras, pepinillo, cebolla morada y yema confitada

6 1 9 1 1 0 1 1 1

### ESCALDUMS 28,50 €

pollo campero, almendras, ciruelas, pasas, boniato rojo asado, piñones y cous cous

3 1 1 1

### COCHINILLO CONFITADO 39,00€

cochinillo de cerdo negro mallorquín confitado a baja temperatura, boniato rojo asado, manzana tatín y salsa de algarroba

2

### ENTRECOTE 37,50 €


entrecote de ternera mallorquina de grano, salsa de ciruelas y patatò asado

## POSTRES .....

SÓLO USAMOS ENDULZANTES NATURALES

### FLOR DE MANZANA TATÍN 12,00€

hojaldre, manzana, crema de cardamomo y helado de queso de cabra e higo

1 1 2 

### BIZCOCHO DE COCA DE VALLDEMOSSA 11,00€

coca de valldemossa en sífon, crema de licor de palo y helado de almendra cruda

1 1 2 1 3 1 1 1

### CREMOSO DE CHOCOLATE 12,00€

chocolate, leche, con un punto de chili, aceite de oliva, cabello de ángel y crujiente de almendra

2 1 3 

### HELADO ARTESANAL 8,00€

helado de queso de cabra e higo ó helado de almendra cruda

2 

### SORBETE DE MANDARINA 7,50€

mandarina y hierbabuena



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

# VINOS

## ESPUMOSOS

### ARTS DE LUNA BRUT ECO

*Suave, delicado y vibrante*

D.O. Cava

Macabeo, Chardonnay 5,00€ 22,00€

### ARTS DE LUNA BRUT ROSÉ ECO

*Goloso, sedoso y refinado*

D.O. Cava

Garnacha 5,00€ 22,00€

### RECAREDO TERRERS BRUT NATURE G. RESERVA ECO/BIO/VEG

*Mineral, telúrico y expresivo*

Corpinnat

Xarel·lo, Macabeo, Monastrell 46,00 €

### RECAREDO SERRAL DEL VELL BRUT NATURE LARGA CRIANZA ECO/BIO/VEG

*Brillante, fruta blanca madura y potente*

Corpinnat

Xarel·lo, Macabeo 79,00 €

## ROSADOS

### CAN VIDALET BLANC DE NEGRES ECO/VEG

*Ligero, mineral y suave*

Vi de la Terra de Mallorca

Merlot, Callet y Syrah 4,50 € 29,50 €

## SANGRÍAS

COPA SANGRÍA Vino/Cava 9,00 €

JARRA SANGRÍA Vino/cava 27,50 €

## BLANCOS

### CAN VIDALET BLANC DE BLANCS ECO/VEG

*Fresco, elegante, aromático*

Vi de la Terra de Mallorca

Prensal Blanc, Moscatel, Chardonnay,  
Girò Ros y Sauvignon Blanc 4,50 € 22,50 €

### PUERTA SANTA VEG

*Goloso, cítrico y agradable*

D.O Rias Baixas (Galicia)

Albariño 5,00€ 23,00€

### VINYA SON FANGOS ECO/BIO

*Vivo, refinado y armonioso*

Vi de la Terra de Mallorca

Prensal, Moscatel (Barrica) 25,50 €

### CAP GIRÓ ECO

*Carnoso, mineral y persistente*

D.O Pla i Llevant (Mallorca)

GIRÓ ROS 32,50 €

### ACROLLAM BLANC ECO/BIO/VEG

*Amplio, carnoso y equilibrado*

Vi de la Terra de Mallorca

Prensal y Chardonnay 34,50 €

### SOMA ECO/VEG

*Perfumado, floral y fluido*

Vi de la Terra de Mallorca

Viognier 37,00 €

### LA CREU ECO

*Voluminoso, elegante y eterno*

D.O Penedès (Cataluña)

Sauvignon Blanc 53,00 €



## TINTOS

### PROYECTE TERRA ECO/ORG

*Frutos rojos, balsámicos y suave*

Vi de la Terra de Mallorca

Callet 5,00 € 23,50 €

### LEGARIS ROBLE VEG

*Intenso, afrutado y expresivo*

D.O Ribera del Duero (Castilla y León)

Tempranillo 5,50€ 23,50€

### VIVANCO BRUNES ECO/VEG

*Equilibrado, fruta negra madura y sedoso*

D.O.Ca. Rioja (La Rioja)

Tempranillo y Maturana Tinta 6,00€ 32,50€

### SARDÓN ECO/BIO/VEG

*Potente, estructurado y elegante*

V.T. Castilla y León

Tempranillo, Albillo, Garnacha, Syrah, Malbec y Cabernet 25,50 €

### LEGARIS CRIANZA VEG

*Intenso, frutas maduras especiadas, sabroso*

D.O. Ribera del Duero (Castilla y León)

Tinto Fino y Cabernet Sauvignon 33,00 €

### TURGENT ECO

*Expresivo, carnoso y especiado*

D.O Pla i Llevant (Mallorca)

Syrah 42,00 €

### SIÓ NEGRE ECO

*Amplio, generoso y especiado*

Vi de la Terra de Mallorca

Manto Negro, Syrah, Cabernet y Merlot 47,50€

### TONI GELABERT PINOT NOIR ECO/BIO

*Sabroso, amable y complejo*

D.O Pla i Llevant (Mallorca)

Pinot Noir 59,50 €

## CÓCTELES

BLOODY MALLORCA 14,00 €

*(Intenso, especiado, refrescante)*

Maior gin (Mallorca), tomate ramillet, AOVE,  
pimienta negra, pimentón dulce y picante,  
limón, apio fresco de la isla

> BLOODY MALLORCA SIN ALCOHOL 10,00 €

EVA 14,00 €

*(Cítrico, refrescante, equilibrado)*

Gin Eva (Mallorca), limón,  
albahaca y miel de Mallorca

> EVA SIN ALCOHOL 10,00€

PETRA 14,00 €

*(Equilibrado, dulce, aromático)*

Vodka Belvedere,  
licor de naranja de Mallorca,  
arándano, lima, perfume Vainilla

> PETRA SIN ALCOHOL 10,00 €

ES FERRERET 14,00 €

*(Intenso, afrutado, mentolado)*

Licor de Palo de bota (Mallorca), limón,  
arándanos y fresas frescas, menta

TAGOMAGO 14,00 €

*(Tropical, dulce, cítrico)*

Ron Jungla y brandy Suau 15 (Mallorca),  
piña asada, zumo de naranja, azúcar de caña

CALA FIGUERA 14,00 €

*(Dulce, fresco, exótico)*

Higo triturado de Mallorca, ron oscuro,  
limón, miel y canela

VERD SIN ALCOHOL 10,00 €

*(Fresco, enérgico)*

Jengibre, pepino, albahaca, soda

QUEREMOS COMPARTIR NUESTROS PLATOS Y PARA ELLO, CONTAMOS CON LA AYUDA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES, GANADEROS, AGRICULTORES, ARTESANOS, COOPERATIVAS AGRÍCOLAS, NEGOCIOS FAMILIARES DE MALLORCA, QUE ENAMORADOS DE SU OFICIO Y TRADICIÓN, NOS PROPORCIONAN LOS MEJORES PRODUCTOS DE NUESTRAS ISLAS. TODO ESTO, ADEMÁS DE NUESTRA ILUSIÓN POR PONER EN NUESTRA MESA PRODUCTOS CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA.

# ALCOHOLES

## GIN TONIC

SUPLEMENTO FEVER TREE +1€

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| XORIGUER (Mallorca-España)     | 10,00€ |
| PTO DE INDIAS (Sevilla-España) | 10,00€ |
| GIN EVA (Mallorca-España)      | 10,00€ |
| MARTIN MILLERS (Iceland)       | 12,00€ |
| HENDRICKS (Scotland)           | 12,00€ |
| BROCKMANS (England)            | 12,00€ |
| MONKEY 47 (Alemania)           | 12,00€ |
| ROKU (Japón)                   | 13,00€ |

## RON

RON & REFRESCO +2€

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| BACARDI BLANCO (Puerto Rico)     | 6,00 €  |
| BARCELÓ IMPERIAL (R. Dominica)   | 6,00 €  |
| MATUSALEM 15 (Cuba)              | 9,00 €  |
| ZACAPA 23 (Guatemala)            | 12,00€  |
| RON DON PAPA (Filipinas)         | 14,00€  |
| ZACAPA CENTENARIO XO (Guatemala) | 16,00 € |

## VODKA

VODKA & REFRESCO +2€

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| ABSOLUT (Suecia)         | 6,00€  |
| GREY GOOSE (Francia)     | 10,00€ |
| BELUGA (Rusia)           | 10,00€ |
| STOLICHNAYA ELIT (Rusia) | 12,00€ |

## TEQUILA&MEZCAL

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| PATRÓN BLANCO (México)      | 6,00 € |
| PATRÓN REPOSADO (México)    | 6,00 € |
| HERRADURA BLANCO (México)   | 9,00 € |
| HERRADURA REPOSADO (México) | 11,00€ |
| MEZCAL MITRE (México)       | 11,00€ |

## WHISKY

WHISKY & REFRESCO +2€

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| JAMESON (Malta/Scotch)            | 6,00 €  |
| BULLET BOURBON (Bourbon/Kentucky) | 8,00 €  |
| TALISKER 10 (Malta/Scotch)        | 12,00 € |
| OBAN 14 (Malta/Scotch)            | 14,00 € |
| MACALLAN 12 (Malta/Scotch)        | 15,00€  |
| LAGAVULIN 16 (Islay Malta/Scotch) | 16,00€  |
| YAMAZAKI 12 (Malta/Japón)         | 16,00€  |

## LICORES

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| ANÍS CA DE BOU (Mallorca) | 5,00 € |
| TIA MARÍA                 | 5,00 € |
| COINTREAU                 | 5,00€  |
| DISARONNO                 | 5,00€  |
| BAILEYS                   | 6,00€  |

## BRANDY&COGNAC

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| SUAU 15 (Malta/Japón)            | 5,00 € |
| SUAU 25 (Malta/Japón)            | 5,00 € |
| CARLOS I (Malta/Japón)           | 5,00 € |
| GRAN DUQUE DE ALBA (Malta/Japón) | 5,00 € |

## DIGESTIVOS

PALO / HIERBAS MALLORCA (DULCES, SECAS, MIXTAS) /  
ORUJO / LIMONCELLO / CREMA DE ALMENDRA /  
GRAPA / SAMBUCA

## APERITIVOS

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| MARTINI (Rojo/Blanco)           | 5,00 €        |
| VERMUT MALLORQUÍN (Rojo/Blanco) | 6,20 €        |
| CAMPARI (Solo) (Combinado +2)   | 6,00 € 8,00 € |
| COPA SANGRÍA (Vino/Cava)        | 9,00 €        |
| APEROL SPRITZ (Cóctel)          | 9,00 €        |
| HUGO (Cóctel)                   | 9,00€         |
| BELLINI (Cóctel)                | 9,00€         |

# BEBIDAS

## REFRESCOS .....

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| AGUA                                                | 4,50€ |
| AGUA CON GAS                                        | 4,60€ |
| REFRESCOS PUIG (Producto Local)                     | 3,50€ |
| COLA, COLA ZERO, NARANJADA,<br>LIMONADA, LIMA LIMÓN |       |
| SODA CLÁSICA PUIG (Producto Local)                  | 3,50€ |
| GINGER BEER (Producto Local)                        | 3,50€ |
| TÓNICA MARINA (Producto Local)                      | 3,50€ |

## CERVEZAS .....

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| CERVEZA DE MALLORCA 33CL (Barril) | 4,50€ |
| CERVEZA DE MALLORCA 47CL (Barril) | 5,20€ |
| SIN ALCOHOL/SIN GLUTEN 0.0 1/3    | 4,00€ |
| CORONITA                          | 5,00€ |
| CERVEZA ARTESANA                  | 5,00€ |

## KOMBUCHA .....

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| MEM KOMBUCHA (Beer Artesana Eco) | 5,00€ |
|----------------------------------|-------|

## TÉS&INFUSIONES .....

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| TÉ NEGRO (English Breakfast)   | 3,60€ |
| TÉ ROJO (Pu Erh)               |       |
| TÉ VERDE (Gunpowder)           |       |
| CHAI (Té Negro Con Especias)   |       |
| ROOIBOS (Infusión)             |       |
| MANZANILLA (Infusión Hierbas)  |       |
| POLEO MENTA (Infusión Hierbas) |       |
| TISANA (Infusión Hierbas)      |       |

## CAFÉS .....

CON HIELO +0'20€

|                 |       |
|-----------------|-------|
| ESPRESSO        | 2,50€ |
| DESCAFEINADO    | 2,50€ |
| CORTADO         | 2,90€ |
| CAFÉ CON LECHE  | 3,00€ |
| AMERICANO       | 2,50€ |
| DOBLE ESPRESSO  | 3,00€ |
| CAPUCCINO       | 3,90€ |
| LATTE MACHIATTO | 3,90€ |
| CARAJILLO       | 4,00€ |
| IRLANDÉS        | 7,00€ |