

PEPITO OTÁYOL

POPIXO TOXTIOL

39°33'33"N

2°40'27"E

RESTAURANT DE BRASA I PRODUCTE SELECCIONAT AMB SO CONEIXEMENT I ES RESPECTE PES PRODUCTORS. NO SEMPRE TENDREM DE TOT, ESTAM SUBJECTES A SA TEMPORALITAT I SES CONTINGÈNCIES DES TEMPS. CUINA MEDITERRÀNIA AMB SA TRADICIÓ DE SEMPRE, TÈCNICA ACTUAL, PURESA I MOLT DE FOC EN DIRECTE. RECOMANAM COMPARTIR TOTS ES PLATS EN ES CENTRE DE SA TAULA.

RESTAURANTE DE BRASA Y PRODUCTO SELECCIONADO CON EL CONOCIMIENTO Y EL RESPETO POR LOS PRODUCTORES. NO SIEMPRE TENDREMOS DE TODO, ESTAMOS SUJETOS A LA TEMPORALIDAD Y LAS CONTINGENCIAS DEL TIEMPO. COCINA MEDITERRÁNEA CON LA TRADICIÓN DE SIEMPRE, TÉCNICA ACTUAL, PUREZA Y MUCHO FUEGO EN DIRECTO. RECOMENDAMOS COMPARTIR TODOS LOS PLATOS EN EL CENTRO DE LA MESA.

A GRILL RESTAURANT AND SELECTED PRODUCT WITH KNOWLEDGE AND RESPECT FOR THE PRODUCERS. WE WILL NOT ALWAYS HAVE EVERYTHING, WE ARE SUBJECT TO SEASONALITY AND THE CONTINGENCIES OF TIME. MEDITERRANEAN CUISINE WITH THE TRADITION, CURRENT TECHNIQUE, PURITY AND A LOT OF LIVE FIRE. WE RECOMMEND SHARING ALL DISHES IN THE CENTRE OF THE TABLE.

OSTRES N°2

AL NATURAL	4.95€/ud.
AMB SOUR DE CANONITA	5.95€/ud.
AMB TÀRTAR D'ATÚN COENT	8.50€/ud.

COMPARTIR

PALETA IBÈRICA D'AGLÀ JUAN MANUEL DO GUIJUELO (70GR)	21.00€
CRU DE LLOM ALT, SAL D'ANXOVA BEARNESA DE TÀPERES	21.50€
TOMATIGUES ESCOLLIDES, ESCABETX MARINER I SUC ACIDULAT	18.50€
BURRATA, TOMATIGA ROSTIDA, MOJO D'ALGUES I FIGUES	22.00€
TÀRTAR DE GAMBA VERMELLA MALLORQUINA I XUA DE JOSELITO	35.00€
SASHIMI DE TONYINA, ENCURTITS, TREMPAT D'ALBERCOC I ALGUES	23.00€
CEVICHE DE LLOBARRO, AIRE DE MANGO/PASSIÓ I BLAT DE MORO CRUIXENT	24.50€
STEAK TÀRTAR DE LLOM BAIX, WASABI FRESC I ROVELL CURAT	23.50€
ALBERGÍNIA SETINADA, CREMA DE PARMESÀ I FESTUCS	18.50€
ESPÀRRECS VERDS A SA BRASA, "MOJO ROJO" I ESCUMA DE CODIUM	18.50€
ZAMBURINYES A SA BRASA AMB PICADILLO MEDITERRANI (6UD)	19.50€
LLAMÀNTOL, OUS AMB "RENDETA", PATATA I TRUFA NEGRA	29.50€
CALAMARS FREGITS I ALIOLI DE PREBES DE PADRÓ	22.50€
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT A N'ES JOSPER I GAMBES A L'ALLADA (4UD)	16.00€
POP ROSTIT A SA BRASA, PORRO ROSTIT Y SALSA BRAVA	26.50€

Pa rústic Triticum 5,95 €/ud. Alioli casolà 3,75 €. Olives mediterrànies El Colmado 3.50€

Pa de vidre rústic amb tomàquet ramillet i oli d'oliva verge extra 7.85€

ARROS & PASTA

ARRÒS DEL SENYORET	29.00€
Gamba vermella, calamar, cigala i allioli de julivert (en paelleres per 2 persones) (preu per persona)	
PASTA MARINERA	29.50€
Pasta fresca amb llimona, vodka, mantquilla i gambes	

PEIXOS DE LLONJA

Trossos sencers cuits en suc, no sempre ho tindrem tot
Esteim sotmesos a la temporalitat i contingències del temps

LLOBARRO (opció de 1/2 peça)	9.50€/100gr
LENGUADO	8.50€/100gr
GALL DE SANT PERE	11.00€/100gr
CAP ROIG MALLORQUÍ	11.00€/100gr
VIRREI	PSM/100gr

CARNS SELECCIONADES

FILET DE VADELLA GALLEGA	38.50€
Filet de vadella (220gr), patatí rostit, mantega de piquillos i mostassa de cervesa	
PLOMA IBÈRICA JUAN MANUEL	29.50€
Ploma ibèrica, terrina de cèleri, salsa d'albercoc de Porreres i ametlla mallorquina	
CHULETÓ DE VACA SENSE OS AMB MADURACIÓ DE 30 DIES	9.00€/100gr
Costella de vedella selecta de diferents races, segons mercat i amb una criança respectuosa	(tall min 400gr)

GUARNICIONS PER EL PEIX

ENCIAM VIU TREMPAT O A SA BRASA	10.00€
TOMÀTIGA SELECCIONADA AMB CEBÀ TENRA DE POM	12.00€
PATATÓ A S'ALL, LLIMONA I ROMANÍ	9.50€

OSTRAS Nº 2

AL NATURAL	4.95€/ud.
CON SOUR DE CANONITA	5.95€/ud.
CON TÁRTAR DE ATÚN PICANTE	8.50€/ud.

COMPARTIR

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA JUAN MANUEL DO GUIJUELO (70GR)	21.00€
CRUDO DE LOMO ALTO SAL DE ANCHOA Y BEARNESA DE ALCAPARRAS	21.50€
TOMATES ESCOGIDOS, ENCURTIDOS MARINOS Y JUGO ACIDULADO	18.50€
BURRATA, TOMATE ASADO, MOJO DE ALGAS E HIGOS	22.00€
TÁRTAR DE GAMBA ROJA MALLORQUINA Y PANCETA JOSELITO	35.00€
SASHIMI DE ATÚN ROJO, ALIÑO DE ALBARICOQUE Y ALGAS	23.00€
CEVICHE DE LUBINA, AIRE DE MANGO/PASIÓN Y MAÍZ CRUJIENTE	24.50€
STEAK TÁRTAR DE LOMO BAJO, WASABI FRESCO Y YEMA CURADA	23.50€
BERENJENA GLASEADA, CREMA DE QUESO PARMESANO Y PISTACHOS	18.50€
ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA, MOJO ROJO Y ESPUMA DE CODIUM	18.50€
ZAMBURIÑAS A LA BRASA CON PICADILLO MEDITERRÁNEO (6UD)	19.50€
BOGAVANTE, HUEVOS CON PUNTILLA, PATATA Y TRUFA FRESCA	29.50€
CALAMARES FRITOS CON ALIOLI DE PIMIENTOS DE PADRÓN	22.50€
CROQUETAS DE POLLO ASADO AL JOSPER Y GAMBAS AL AJILLO (4UD)	16.00€
PULPO A LA BRASA, PUERRO ASADO Y SALSA BRAVA	26.50€

*Pan rústico de Triticum 5.95€/ud. Alioli casero 3.75€. Olivas Mediterráneas el Colmado 3.50€
Pan de cristal rústico con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 7.85€*

*TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SON CON IVA INCLUIDO

ARROZ & PASTA

ARROZ DEL “SENYORET”	29.00€
Gamba roja, calamar, cigala y alioli de perejil (en paelleras para 2 personas) (precio por persona)	
PASTA MARINERA	29.50€
Pasta fresca con limón, vodka, mantequilla y gambas	

PESCADOS DE MERCADO

Piezas cocinadas a la brasa en jugo

No siempre tendremos de todo estamos sujetos a la temporalidad y contingencias del tiempo

LUBINA (opción de 1/2 pieza)	9.50€/100gr
LENGUADO	8.50€/100gr
GALLO DE SAN PEDRO	11.00€/100gr
CAP ROIG MALLORQUÍN	11.00€/100gr
VIRREY	SPM/100gr

CARNES SELECCIONADAS

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA	38.50€
Solomillo de vaca gallega (220gr), patató rustido, mantequilla de piquillos y mostaza de cerveza	
PLUMA IBÉRICA JUAN MANUEL	29.50€
Pluma ibérica, terrina de céleri, salsa de albaricoque de Porreras y almendra mallorquina	
CHULETA DE VACA SIN HUESO CON MADURACIÓN DE 30 DÍAS	9.00€/100gr
Selección de diferentes razas según mercado y siempre con una crianza respetuosa	(corte min 400gr)

PARA ACOMPAÑAR LOS PESCADOS

LECHUGA VIVA ALIÑADA O A LA BRASA	10.00€
TOMATES ESCOGIDOS CON CEBOLLA DE POM	12.00€
PATATÓ AL AJO, LIMÓN Y ROMERO	9.50€

OYSTERS N°2

NATURAL	4.95€/ud.
WITH CANONITA SOUR	5.95€/ud.
WITH SPICY TUNA TARTAR	8.50€/ud.

TAPAS TO SHARE

IBERIAN CURED HAM “JUAN MANUEL DE GUIJUELO” (70GR)	21.00€
CARPACCIO OF TENDERLOIN WITH ANCHOVY SALT AND CAPER BEARNAISE SAUCE	21.50€
SELECTED TOMATOES, SEA PICKLES AND ACIDULATED JUICE	18.50€
BURRATA, GRILLED TOMATO, SEAWEED MOJO AND FIGS	22.00€
MALLORCA RED PRAWN TARTARE AND JOSELITO PORK BELLY	35.00€
RED TUNA SASHIMI, PICKLES, APRICOT AND SEAWEED DRESSING	23.00€
SEA BASS CEVICHE, MANGO/PASION FOAM, AVOCADO AND CRUNCHY “CHOCLO”	24.50€
STEAK TARTARE, FRESH WASABI AND MATURED EGG YOLK	23.50€
GLAZED AUBERGINE, PARMESAN CREAM AND PISTACHIOS	18.50€
CHAR-GRILLED GREEN ASPARAGUS, “MOJO ROJO” AND CODIUM FOAM	18.50€
GRILLED SCALLOPS WITH MEDITERRANEAN “PICADILLO”	19.50€
LOBSTER, FRIED EGGS WITH LACE, POTATO AND FRESH TRUFFLE	29.50€
DEEP-FRIED CALAMARI WITH “PADRÓN” PEPPERS ALIOLI	22.50€
JOSPER ROAST CHICKEN AND GARLIC PRAWNS CROQUETTES (4 PIECES)	16.00€
GRILLED OCTOPUS, ROAST LEEK AND SALSA BRAVA	26.50€

*Triticum rustic bread 5.95€/pc. Homemade aioli 3.75€. El Colmado Mediterranean olives 3.50€
Rustic “cristal” bread with tomato and extra virgin olive oil 7.85€.*

*ALL PRICES INDICATED ARE WITH V.A.T. INCLUDED

RICE & PASTA

“SENYORET” PAELLA STYLE RICE	29.00€
Red prawn, squid, langoustine and parsley aioli (made for 2 people) (price per person)	
PASTA MARINERA	29.50€
Fresh pasta with lemon, vodka, butter and shrimps	

FISH FROM THE MARKET

Whole pieces cooked on the grill in sauce, we will not always have everything
we are subject to seasonality

SEABASS (also 1/2 pice)	9.50€/100gr
SOLE	8.50€/100gr
LOCAL PETER’S FISH	11.00€/100gr
“CAP ROIG” (MAJORCAN SCORPION FISH)	11.00€/100gr
RED BREAM	MP/100gr

SELECTED MEATS

GALICIAN BEEF FILLET STEAK	38.50€
Fillet steak (220gr) rustic potato, Piquillo pepper butter and beer mustard	
JUAN MANUEL PORK SHOULDER	29.50€
Pork shoulder, céleri tarrine, Porreres apricot sauce and mallorcan almonds	
SELECTED BONELESS BEEF CHOP WITH AN AVERAGE MATURITY OF 30 DAYS	9.00€/100gr
Selected beef from different breeds, we choose the best piece according to the market	(min cut 400gr)

SIDES FOR THE FISH

GRILLED OR DRESSED LETTUCE	10.00€
SELECTED TOMATO WITH POM SPRING ONION	12.00€
POTATO WITH GARLIC, LEMON AND ROSEMARY	9.50€

AUSGEWÄHLTE AUSTERN

MIT ZITRONE	4.95€/ud.
MIT CANONITA SAUER	5.85€/ud.
MIT WÜRZIGEM THUNFISCH-TARTAR	8.50€/ud.

TAPAS

IBERISCHER SCHINKEN "JUAN MANUEL DE GUIJUELO" (70GR)	21.00€
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT SARDELLENSALZ UND KAPERN-BARNESASAUCE	21.50€
AUSGEWÄHLTE TOMATEN, ESSIGGURKEN UND ZITRUSSAFT	18.50€
BURRATA, GEBRATENE TOMATE, SEETANG-MOJO UND FEIGEN	22.00€
TARTAR VON ROTEN MALLORQUINISCHEN GARNELEN UN JOSELITO-SPECK	35.00€
BLAUFLOSSEN-THUNFISCH-SASHIMI, APRIKOSEN- UND ALGEN-DRESSING	23.00€
WOLFSBARSCH-CEVICHE, MANGO/PASSIONSFRUCHT SCHAUM UND KNUSPRIGER MAIS	24.50€
STEAK TARTAR, FRISCHES WASABI UND GEPÖKELTES EIGELB	23.50€
GLASIERTE AUBERGINE, PARMESAN-CREME UND PISTAZIEN	18.50€
GRÜNER SPARGEL VOM HOLZKOHLEGRILL MIT "MOJO ROJO" UND CODIUM-SCHAUM	18.50€
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT MEDITERRANEM "PICADILLO" (6 STÜCK)	19.50€
HUMMER, SPIEGELEIER MIT SPITZE, KARTOFFELN UND TRÜFFEL	29.50€
FRITTIERTE CALAMARI MIT "PADRÓN"-PAPRIKA ALIOLI	22.50€
HÄHNCHEN UND KNOBLAUCHGARNELEN-KROKETTEN VON JOSPER (4 STÜCK)	16.00€
GEGRILLTE OKTOPUS, GEBRATENER LAUCH UND SALSA BRAVA	26.50€

*Rustikales Triticum-Brot 5,95€/Stk. Hausgemachte Aioli 3.75€. Mediterrane Oliven El Colmado 3.50€
Rustikales Brot mit Tomate und nativem Olivenöl extra 7.85€.*

*ALLE ANGEGEBENEN PREISE SIND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

REIS & PASTA

“SENYORET” REIS	29.00€
Reis mit roten Garnelen, Tintenfisch, cigala und Petersilien-Alioli (für 2 pax) (Preis pro Person)	
PASTA “MARINERA”	29.50€
Frische pasta mit zitrone, vodka, butter und garnelen	

FISCH VOM MARKT

Ganze Stücke auf dem Grill mit Sauce gekocht, wir werden nicht immer alles haben,
wir sind der Saisonalität unterworfen

WOLFSBARSCH (Option 1/2 Stück)	9.50€/100gr
SEEZUNGE	8.50€/100gr
PETERSFISCH	11.00€/100gr
MALLORQUINISCHER “CAP ROIG”	11.00€/100gr
VIRREY	MP/100gr

AUSGEWÄHLTES FLEISCH

GALIZISCHES RINDERFILETSTEAK	38.50€
Galizisches Rinderfilet (220 g) Rustikal Kartoffel, Piquillo-Pfeffer-Butter und Biersenf	
GEGRILLTER IBERICO-SCHWEINERÜCKEN	29.50€
Mit terrine von Céleri, Aprikosensauce und mallorquinischen Mandeln	
RINDERKOTELETT OHNE KNOCHEN MIT CA. 30 TAGEN REIFEZEIT	9.00€/100gr
Koteletts von unterschiedlichen Rinderrassen, je nach Nachfrage und immer aus artgerechter Haltung	(min. 400gr)

BEILAGEN

GEGRILLT FRISCHE SALATBLÄTTER	10.00€
AUSGEWÄHLTE TOMATE MIT POM-FRÜHLINGSZWIEBEL	12.00€
KLEIN-KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH, ROSMARIN UND ZITRONE	9.50€

