

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	5.50€/ud.
OSTRA AMB SUC DE GRANADA, VINAGRE I XALOTA	6.50€/ud.
VIEIRA MARINADA AMB Salsa Ponzu i Ous de Salmó	13.50€/ud.

COMPARTIR

PALETA IBÈRICA D'AGLÀ JUAN MANUEL DO GUIJUELO (70GR)	21.00€
CECINA DE WAGYU (60GR)	26.00€
CARPACCIO DE GAMBES, EMULSIÓ DELS SEUS CAPS, PINYONS I LLIMONA	28.00€
CANELÓ DE TONYINA, AMETLLA I TÀPERA	25.00€
CEVICHE DE LLOBARRO, AIRE DE MANGO/PASSIÓ I BLAT DE MORO CRUIXENT	26.50€
BURRATA DE BÚFALA, MADUIXES ROSTIDES, ALGUES I LLIMONA EN SALMORRA	21.50€
STEAK TÀRTAR DE LLOM BAIX, WASABI FRESC I ROVELL CURAT	25.00€
ALBERGÍNIA SETINADA, CREMA DE PARMESÀ I FESTUCS	18.50€
ESPÀRRECS VERDS A SA BRASA, "MOJO ROJO" I ESCUMA DE CODIUM	18.50€
PATATES BRAVES MARINES	16.50€
CALAMARS FREGITS I ALIOLI DE PREBES DE PADRÓ	23.50€
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT A N'ES JOSPER I GAMBES A L'ALLADA (4UD)	16.00€
CALAMAR A SA BRASA AMB CECINA DE WAGYU I CARXOFES	26.50€
RAJADA MALLORQUINA FREGIDA I Salsa de cítrics	19.50€

Pa rústic Triticum 6,50 €/ud. Alioli casolà 3,85 €. Olives mediterrànies El Colmado 3.50€

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

TRADICIONALS DE PERIPLO

ARRÒS DEL SENYORET	29.00€
Gamba vermella, calamar, vieira i allioli de julivert (min 2 persones) (preu per persona)	
ARRÒS DE LLAMÀNTOL	39.00€
Arròs sec de llamàntol (min 2 persones) (preu per persona)	
FIDEUÀ NEGRA DE CALAMAR & ALCACHOFAS	29.00€
Fideuà negra de calamar con alcachofas y alioli de ajetes tiernos (min 2 personas) (precio por persona)	
OUS FREGITS AMB LLAMÀNTOL	39.00€
Ous fregits amb llamàntol i patates fregides (min 2 persones) (preu per persona)	

PEIXOS DE MERCAT

Peces cuinades a sa brasa amb salsa. Subjectes a la temporalitat i contingències del temps	
LLOBARRO (opció de 1/2 peça)	9.50€/100gr
LENGUADO	9.50€/100gr
GALL DE SANT PERE	11.00€/100gr
CAP ROIG MALLORQUÍ	11.00€/100gr
LLAMÀNTOL A SA BRASA	9.50€/100gr

CARNS SELECCIONADES

FILET DE VADELLA GALLEGA	38.50€
Filet de vadella gallega (250gr) amb piquillos y mostassa de cervesa	
RIB EYE D'ANGUS	45.00€
Centre de llom alt (350gr) a la brasa amb bearnesa de pebre verd	

GUARNICIONS

ENCIAM VIU TREMPAT O A SA BRASA	9.00€
TOMATIGA SELECCIONADA AMB CEBA TENRA DE POM	8.00€
PATATÓ A S'ALL, LLIMONA I ROMANÍ	6.50€
BIMI FRESC A SA GRAELLA	8.00€

PARA EMPEZAR

OSTRA N°2 AL NATURAL	5.50€/ud.
OSTRA CON JUGO DE GRANADA, VINAGRE Y CHALOTA	6.50€/ud.
VIEIRA MARINADA CON SALSA PONZU Y HUEVAS DE SALMÓN	13.50€/ud.

COMPARTIR

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA JUAN MANUEL DO GUIJUELO (70GR)	21.00€
CECINA DE WAGYU (60GR)	26.00€
CARPACCIO DE GAMBAS, JUGO DE SUS CABEZAS, PIÑONES Y LIMÓN	28.00€
CANELÓN DE ATÚN, ALMENDRA Y ALCAPARRA	25.00€
CEVICHE DE LUBINA, AIRE DE MANGO/PASIÓN Y MAÍZ CRUJIENTE	26.50€
BURRATA DE BÚFALA, FRESAS ASADAS, ALGAS Y LIMÓN EN SALMUERA	21.50€
STEAK TÁRTAR DE LOMO BAJO, WASABI FRESCO Y YEMA CURADA	25.00€
BERENJENA GLASEADA, CREMA DE QUESO PARMESANO Y PISTACHOS	18.50€
ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA, SALSA ROMESCU Y ESPUMA DE CODIUM	18.50€
PATATAS BRAVAS MARINAS	16.50€
CALAMARES FRITOS CON MAYONESA CASERA DE PIMIENTOS DE PADRÓN	23.50€
CROQUETAS DE POLLO ASADO AL JOSPER Y GAMBAS AL AJILLO (4UD)	16.00€
CALAMAR A LA BRASA CON CECINA DE WAGYU Y ALCACHOFAS	26.50€
RAYA MALLORQUINA FRITA Y SALSA DE CÍTRICOS	19.50€

*Pan rústico de Triticum 6.50€/ud. Alioli casero 3.85€. Olivas Mediterráneas el Colmado 3.50€
Pan de cristal rústico con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 7.85€*

TRADICIONALES EN PERIPLO

ARROZ DEL “SENYORET”	29.00€
Gamba roja, calamar, vieira y alioli de perejil (min 2 personas) (precio por persona)	
ARROZ DE BOGAVANTE	39.00€
Arroz seco de bogavante (min 2 personas) (precio por persona)	
FIDEUÀ NEGRA DE CALAMAR & ALCACHOFAS	29.00€
Fideuà negra de calamar con alcachofas y alioli de ajetes tiernos (min 2 personas) (precio por persona)	
HUEVOS FRITOS CON BOGAVANTE	39.00€
Huevos fritos con Bogavante y patatas fritas (min 2 personas) (precio por persona)	

PESCADOS DE MERCADO

Piezas cocinadas a la brasa en jugo. Sujetos a la temporalidad y contingencias del tiempo

LUBINA (opción de 1/2 pieza)	9.50€/100gr
LENGUADO	9.50€/100gr
GALLO DE SAN PEDRO	11.00€/100gr
CAP ROIG MALLORQUIN	11.00€/100gr
BOGAVANTE A LA BRASA	9.50€/100gr

CARNES SELECCIONADAS

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA	38.50€
Solomillo de vaca gallega (250gr) con piquillos y mostaza de cerveza	
RIB EYE DE ANGUS	45.00€
Centro de lomo alto (350gr) a la brasa con bearnesa de pimienta verde	

PARA ACOMPAÑAR

LECHUGA VIVA ALIÑADA O A LA BRASA	9.00€
TOMATES ESCOGIDOS CON CEBOLLA DE POM	8.00€
PATATÓ AL AJO, LIMÓN Y ROMERO	6.50€
BIMI FRESCO A LA PARRILA	8.00€

TO START

NATURAL OYSTER N°2	5.50€/ud.
OYSTER WITH POMEGRANATE JUICE, VINEGAR AND SHALLOT	6.50€/ud.
MARINATED SCALLOP WITH PONZU SAUCE AND SALMON ROE	13.50€/UD.

TAPAS TO SHARE

IBERIAN CURED HAM “JUAN MANUEL DE GUIJUELO” (70GR)	21.00€
WAGYU “CECINA” CURED BEEF (60GR)	26.00€
PRAWN CARPACCIO, EMULSION OF ITS HEADS, PINE NUTS AND LEMON	28.00€
TUNA, ALMOND AND CAPER CANNELLONI	25.00€
SEA BASS CEVICHE, MANGO/PASION FOAM, AVOCADO AND CRUNCHY “CHOCLO”	26.50€
BURRATA, ROASTED STRAWBERRIES, SEAWEED AND PICKLED LEMON	21.50€
STEAK TARTARE, FRESH WASABI AND MATURED EGG YOLK	25.00€
GLAZED AUBERGINE, PARMESAN CREAM AND PISTACHIOS	18.50€
CHAR-GRILLED GREEN ASPARAGUS, “MOJO ROJO” AND CODIUM FOAM	18.50€
SEAFOOD-STYLE BRAVA POTATOES	16.50€
DEEP-FRIED CALAMARI WITH “PADRÓN” PEPPERS ALIOLI	23.50€
JOSPER ROAST CHICKEN AND GARLIC PRAWNS CROQUETTES (4 PIECES)	16.00€
GRILLED SQUID WITH WAGYU BEEF “CECINA” AND ARTICHOKES	26.50€
FRIED MALLORCAN SKATE WITH CITRUS SAUCE	19.50€

*Triticum rustic bread 6.50€/pc. Homemade aioli 3.85€. El Colmado Mediterranean olives 3.50€
Rustic “cristal” bread with tomato and extra virgin olive oil 7.85€.*

PERIPLO TRADITIONAL DISHES

“SENYORET” PAELLA STYLE RICE	29.00€
Red prawn, squid, langoustine and parsley aioli (min for 2 people) (price per person)	
LOBSTER RICE	39.00€
Paella-style rice with lobster (min 2 people) (price per person)	
BLACK SQUID & ARTICHOKE “FIDEUÀ”	29.00€
Black squid fideuà with artichokes and spring onion aioli (min for 2 people) (price per person)	
FRIED EGGS WITH LOBSTER	39.00€
Fried eggs with lobster and chips (min 2 people) (price per person)	

FRESH FISH FROM THE MARKET

Pieces cooked over charcoal in their own juices. Subject to seasonality and weather conditions.

SEABASS (also 1/2 pice)	9.50€/100gr
SOLE	9.50€/100gr
LOCAL PETER’S FISH	11.00€/100gr
“CAP ROIG” (SCORPION FISH)	11.00€/100gr
GRILLED LOBSTER	9.50€/100gr

SELECTED MEATS

GALICIAN BEEF FILLET STEAK	38.50€
Galician beef sirloin (250g) with piquillo peppers and beer mustard	
ANGUS RIBEYE	45.00€
Grilled ribeye center (350g) with green peppercorn béarnaise	

SIDES

GRILLED OR DRESSED LETTUCE	9.00€
SELECTED TOMATO WITH POM SPRING ONION	8.00€
POTATO WITH GARLIC, LEMON & ROSEMARY	6.50€
CHAR-GRILLED BIMBI	8.00€

ZUM BEGINN

NATÜRLICHE AUSTER	5.50€/ud.
AUSTER MIT GRANATAPFELSAFT, ESSIG UND SCHALLOTTEN	6.50€/ud.
MARINIERTE JAKOBSMUSCHEL MIT PONZU-SAUCE UND LACHSKAVIAR	13.50€/ud.

TAPAS

IBERISCHER SCHINKEN "JUAN MANUEL DE GUIJUELO" (70GR)	21.00€
WAGYU "CECINA" (60G)	26.00€
GARNELEN-CARPACCIO, SAUCE, PINIENKERNE UND ZITRONE	28.00€
THUNFISCH-CANNELLONI MIT MANDEL UND KAPERN	25.00€
WOLFSBARSCH-CEVICHE, MANGO/PASSIONSFRUCHT SCHAUM UND KNUSPRIGER MAIS	26.50€
BURRATA, GERÖSTETE ERDBEEREN, ALGEN UND EINGELEGT ZITRONE	21.50€
STEAK TARTAR, FRISCHES WASABI UND GEPÖKELTES EIGELB	25.00€
GLASIERTE AUBERGINE, PARMESAN-CREME UND PISTAZIEN	18.50€
GRÜNER SPARGEL VOM HOLZKOHLEGRILL MIT "MOJO ROJO" UND CODIUM-SCHAUM	18.50€
BRAVA-KARTOFFELN NACH MEERESFRÜCHTEART	16.50€
FRITTIERTE CALAMARI MIT "PADRÓN"-PAPRIKA ALIOLI	23.50€
HÄHNCHEN UND KNOBLAUCHGARNELEN-KROKETTEN VON JOSPER (4 STÜCK)	16.00€
GEGRILLTER TINTENFISCH MIT WAGYU "CECINA" UND ARTISCHOCKEN	26.50€
GEBRATENER MALLORQUINISCHER ROCHEN MIT ZITRUSSAUCE	19.50€

*Rustikales Triticum-Brot 6,50€/Stk. Hausgemachte Aioli 3.85€. Mediterrane Oliven El Colmado 3.50€
Rustikales Brot mit Tomate und nativem Olivenöl extra 7.85€*

REIS

“SENYORET” REIS	29.00€
Rote Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Petersilien-Aioli (mind. 2 Personen) (Preis pro Person)	
REIS MIT HUMMER	39.00€
Paella-Reis mit Hummer (mind. 2 Personen) (Preis pro Person)	
TINTENFISCH & ARTISCHOCKEN SCHWARZER FIDEUA	29.00€
Fideuà mit Tintenfisch, Artischocken und Frühlingszwiebel-Aioli (mind. 2 Personen) (Preis pro Person)	
SPIEGELEIER MIT HUMMER	39.00€
Spiegeleier mit Hummer und Pommes frites (mind. 2 Personen) (Preis pro Person)	

FISCH VOM MARKT

Ganze Stücke auf dem Grill mit Sauce gekocht.

WOLFSBARSCH (Option 1/2 Stück)	9.50€/100gr
SEEZUNGE	9.50€/100gr
PETERSFISCH	11.00€/100gr
“CAP ROIG”	11.00€/100gr
GEGRILLTER HUMMER	9.50€/100gr

AUSGEWÄHLTES FLEISCH

GALIZISCHE RINDERFILETSTEAK	38.50€
Galizische Rinderfilet (220 g) mit Piquillo-Paprika und Bier-Senf	
ANGUS RIBEYE	45.00€
Gegrilltes Ribeye-Steak (350 g) mit grüner Pfefferkorn-Béarnaise	

BEILAGEN

GEGRILLT FRISCHE SALATBLÄTTER	9.00€
AUSGEWÄHLTE TOMATE MIT POM-FRÜHLINGSZWIEBEL	8.00€
KLEIN-KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH, ROSMARIN UND ZITRONE	6.50€
FRISCH GEGRILLTES BIMBI	8.00€

