PERIPLO

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	F. Secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
OSTRAS Nº2														
Al natural														•
Con sour de canonita												•		•
Con tártar de atún picante														
Con jugo de granada												•		•
COMPARTIR														
Paleta ibérica de bellota Juan Manuel do Guijuelo (70gr)														
Crudo de lomo alto sal de anchoa y bearnesa de alcaparras														
Tomates escogidos, encurtidos marinos y jugo acidulado														
Burrata, tomate asado, mojo de algas e higos	•					•				•		•		
Tártar de gamba roja mallorquina y panceta Joselito		•	•			•	•					•		
Sashimi de atún rojo, aliño de albaricoque y algas														
Ceviche de lubina, aire de mango/pasión y maíz crujiente				•					•					
Steak tártar de lomo bajo, wasabi fresco y yema curada	•		•				•		•	•		•		
Berenjena glaseada, crema de queso parmesano y pistachos	•		•			•	•	•						
Espárragos verdes a la brasa, mojo rojo y espuma de codium	•		•			•		•				•		
Zamburiñas a la brasa con picadillo mediterráneo (6ud)														
Bogavante, huevos con puntilla, patata y trufa fresca														
Calamares fritos con alioli de pimientos de padrón	•		•									•		•
Croquetas de pollo asado al josper y gambas al ajillo (4ud)	•	•	•				•		•			•		
Pulpo a la brasa, puerro asado y salsa brava														

PERIPLO

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	F. Secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
Bravas marinas			•	•										
Calamar a la brasa con wagyu			•				•							•
Canelón de atún	•	•		•		•		•			•	•		•
Carpaccio de gamba		•						•				•		
ARROZ & PASTA														
Arroz del "Senyoret"		•	•	•								•		•
Pasta marinera														
Fideuà	•	•	•	•								•		•
Arroz seco de bogavante	•	•		•				•				•		•
Bandeja de huevos rotos con bogavante	•	•	•											
Bogavante a la brasa		•												
Raya frita	•	•		•		•	•					•		•
PESCADOS DE MERCADO														
Lubina				•										
Lenguado				•										
Gallo de San Pedro				•										
Cap Roig mallorquín				•										
Virrey														
CARNES SELECCIONADAS														
Solomillo de vaca gallega	•						•		•	•		•		
Pluma ibérica Juan Manuel														

Español

PERIPLO

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	F. Secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
Chuleta de vaca sin hueso con maduración de 30 días														
GUARNICIONES														
Lechuga viva aliñada o a la brasa										•		•		
Tomates escogidos con cebolla de pom												•		
Patató al ajo, limón y romero														
Pan rústico de Triticum	•													
Alioli casero														
Olivas mediterráneas El Colmado														
Pan de cristal rústico con tomate y aceite de oliva virgen extra	•													
POSTRES														
Crema catalana			•				•							
Helado							•							
Helado 2 bolas							•							
Helado 3 bolas							•							
Milhojas de pistacho			•				•							
Tiramisú con manjari	•		•				•							
VARIOS COCINA														
Pan rústico	•													
Pan con tomate y aceite	•													

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal. Reglamento (UE) Nº 1169/2011

Español

PERIPLO

	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupin	Molluscs
OYSTERS Nº2														
Natural														•
With canonita sour												•		•
With spicy tuna tartar														
With pomegranate juice												•		•
TAPAS TO SHARE														
Iberian cured ham "Juan Manuel de Guijuelo" (70gr)														
Carpaccio of tenderloin with anchovy salt and caper bearnaise sauce														
Selected tomatoes, sea pickles and acidulated juice														
Burrata, grilled tomato, seaweed mojo and figs	•					•				•		•		
Mallorca red prawn tartare and Joselito pork belly		•	•			•	•					•		
Red tuna sashimi, pickles, apricot and seaweed dressing														
Sea bass ceviche, mango/passion foam and crunchy corn				•					•					
Steak tartare, fresh wasabi and matured egg yolk	•		•				•		•	•		•		
Glazed aubergine, parmesan cream and pistachios	•		•			•	•	•						
Char-grilled green asparagus, "mojo rojo" and codium foam	•		•			•		•				•		
Grilled scallops with Mediterranean "picadillo"														
Lobster, fried eggs with lace, potato and fresh truffle														
Deep-fried calamari with "padrón" peppers alioli	•		•									•		•
Josper roast chicken and garlic prawns croquettes (4 pieces)	•	•	•				•		•			•		
Grilled octopus, roast leek and salsa brava														

English

PERIPLO

	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupin	Molluscs
Bravas marinas, seafood alioli			•	•										
Char-grilled squid with wagyu			•				•							•
Tuna cannelloni	•	•		•		•		•			•	•		•
Prawn carpaccio		•						•				•		
RICE & PASTA														
"Senyoret" paella style rice		•	•	•								•		•
Pasta marinera														
Fideuà, seafood noodles	•	•	•	•								•		•
Dry rice with lobster	•	•		•				•				•		•
Broken eggs with lobster	•	•	•											
Char-grilled lobster		•												
Fried skate	•	•		•		•	•					•		•
FISH FROM THE MARKET														
Seabass				•										
Sole				•										
Local Peter's fish				•										
"Cap Roig" (Majorcan scorpion fish)				•										
Red bream														
SELECTED MEATS														
Galician beef fillet steak	•						•		•	•		•		
Juan Manuel pork shoulder														

English

PERIPLO

	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupin	Molluscs
Selected boneless beef chop with 30 days maturity														
SIDES FOR THE FISH														
Grilled or dressed lettuce										•		•		
Selected tomato with pom spring onion												•		
Potato with garlic, lemon and rosemary														
Triticum rustic bread	•													
Homemade aioli														
El Colmado Mediterranean olives														
Rustic bread with tomato and extra virgin olive oil	•													
DESSERTS														
Crema catalana			•				•							
Helado							•							
Helado 2 bolas							•							
Helado 3 bolas							•							
Milhojas de pistacho			•				•							
Tiramisú con manjari	•		•				•							
KITCHEN EXTRAS														
Pan rústico	•													
Pan con tomate y aceite	•													

If you have any allergy or food intolerance, please inform our staff. Regulation (EU) No 1169/2011

English

PERIPLO

	Gluten	Crustacis	Ous	Peix	Cacauets	Soja	Làctics	F. Secs	Api	Mostassa	Sèsam	Sulfits	Tramús	Mol·luscs
OSTRES Nº2														
Al natural														•
Amb sour de canonita												•		•
Amb tàrtar d'atún coent														
Amb suc de magrana												•		•
COMPARTIR														
Paleta ibèrica d'aglà Juan Manuel do Guijuelo (70gr)														
Cru de llom alt, sal d'anxova bearnesa de tàperes														
Tomatigues escollides, escabetx mariner i suc acidulat														
Burrata, tomatiga rostida, mojo d'algues i figues	•					•				•		•		
Tàrtar de gamba vermella mallorquina i xua de Joselito		•	•			•	•					•		
Sashimi de tonyina, encurtits, trempat d'albercoc i algues														
Ceviche de llobarro, aire de mango/passió i blat de moro cruixent				•					•					
Steak tàrtar de llom baix, wasabi fresc i rovell curat	•		•				•		•	•		•		
Albergínia setinada, crema de parmesà i festucs	•		•			•	•	•						
Espàrrecs verds a sa brasa, "mojo rojo" i escuma de codium	•		•			•		•				•		
Zamburinyes a sa brasa amb picadillo mediterrani (6ud)														
Llamàntol, ous amb "rendeta", patata i trufa negra														
Calamars fregits i alioli de prebes de padró	•		•									•		•
Croquetes de pollastre rostit a n'es josper i gambes a l'allada (4ud)	•	•	•				•		•			•		
Pop rostit a sa brasa, porro rostit y salsa brava														

PERIPLO

	Gluten	Crustacis	Ous	Peix	Cacauets	Soja	Làctics	F. Secs	Api	Mostassa	Sèsam	Sulfits	Tramús	Mol·luscs
Bravas marineres			•	•										
Calamar a sa brasa amb wagyu			•				•							•
Canaló de tonyina	•	•		•		•		•			•	•		•
Carpaccio de gamba		•						•				•		
ARROS & PASTA														
Arròs del senyoret		•	•	•								•		•
Pasta marinera														
Fideuà	•	•	•	•								•		•
Arròs sec de llamàntol	•	•		•				•				•		•
Ous romputs amb llamàntol	•	•	•											
Llamàntol a sa brasa		•												
Rajada fregida	•	•		•		•	•					•		•
PEIXOS DE LLONJA														
Llobarro				•										
Llenguado				•										
Gall de Sant Pere				•										
Cap Roig mallorquí				•										
Virrei														
CARNS SELECCIONADES														
Filet de vadella gallega	•						•		•	•		•		
Ploma ibèrica Juan Manuel														

PERIPLO

	Gluten	Crustacis	Ous	Peix	Cacauets	Soja	Làctics	F. Secs	Api	Mostassa	Sèsam	Sulfits	Tramús	Mol·luscs
Chuletó de vaca sense os amb maduració de 30 dies														
GUARNICIONS														
Enciam viu trempat o a sa brasa										•		•		
Tomàtiga seleccionada amb ceba tenra de pom												•		
Patató a s'all, llimona i romaní														
Pa rústic Triticum	•													
Alioli casolà														
Olives mediterrànies El Colmado														
Pa de vidre rústic amb tomàquet ramillet i oli d'oliva verge extra	•													
POSTRES														
Crema catalana			•				•							
Helado							•							
Helado 2 bolas							•							
Helado 3 bolas							•							
Milhojas de pistacho			•				•							
Tiramisú con manjari	•		•				•							
VARIOS COCINA														
Pan rústico	•													
Pan con tomate y aceite	•													

Si teniu cap al·lèrgia o intolerància alimentària, informau el nostre personal. Reglamento (UE) Nº 1169/2011

Mallorquí

PERIPLO

	Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
AUSGEWÄHLTE AUSTERN														
Mit Zitrone														•
Mit Canonita Sauer												•		•
Mit würzigem Thunfisch-Tartar														
Mit Granatapfelsaft												•		•
TAPAS														
Iberischer Schinken "Juan Manuel de Guijuelo" (70gr)														
Carpaccio vom Rinderfilet mit Sardellensalz und Kapern-Barnesasauce														
Ausgewählte Tomaten, Essiggurken und Zitrussaft														
Burrata, gebratene Tomate, Seetang-Mojo und Feigen	•					•				•		•		
Tartar von roten mallorquinischen Garnelen und Joselito-Speck		•	•			•	•					•		
Blauflossen-Thunfisch-Sashimi, Aprikosen- und Algen-Dressing														
Wolfsbarsch-Ceviche, Mango/Passionsfrucht Schaum und knuspriger Mais				•					•					
Steak Tartar, frisches Wasabi und gepökeltes Eigelb	•		•				•		•	•		•		
Glasierte Aubergine, Parmesan-Creme und Pistazien	•		•			•	•	•						
Grüner Spargel vom Holzkohlegrill mit "Mojo Rojo" und Codium-Schaum	•		•			•		•				•		
Gegrillte Jakobsmuscheln mit mediterranem "Picadillo" (6 Stück)														
Hummer, Spiegeleier mit Spitze, Kartoffeln und Trüffel														
Frittierte Calamari mit "Padrón"-Paprika Alioli	•		•									•		•
Hähnchen und Knoblauchgarnelen-Kroketten von Josper (4 Stück)	•	•	•				•		•			•		
Gegrillte Oktopus, gebratener Lauch und Salsa Brava														

PERIPLO

	Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Bravas marinera, Meeresfrüchte-Alioli			•	•										
Gegrillter Tintenfisch mit Wagyu			•				•							•
Thunfisch-Cannelloni	•	•		•		•		•			•	•		•
Garnelen-Carpaccio		•						•				•		
REIS & PASTA														
"Senyoret" Reis		•	•	•								•		•
Pasta "Marinera"														
Fideuà, Meeresfrüchte-Nudeln	•	•	•	•								•		•
Trockener Reis mit Hummer	•	•		•				•				•		•
Spiegeleier mit Hummer	•	•	•											
Gegrillter Hummer		•												
Gebratener Rochen	•	•		•		•	•					•		•
FISCH VOM MARKT														
Wolfsbarsch				•										
Seezunge				•										
Petersfisch				•										
Mallorquinischer "Cap Roig"				•										
Virrey														
AUSGEWÄHLTES FLEISCH														
Galizisches Rinderfiletsteak	•						•		•	•		•		
Gegrillter Iberico-Schweinerücken														

PERIPLO

	Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Rinderkotelett ohne Knochen mit ca. 30 Tagen Reifezeit														
BEILAGEN														
Gegrillt frische Salatblätter										•		•		
Ausgewählte Tomate mit Pom-Frühlingszwiebel												•		
Klein-Kartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin und Zitrone														
Rustikales Triticum-Brot	•													
Hausgemachte Aioli														
Mediterrane Oliven El Colmado														
Rustikales Brot mit Tomate und nativem Olivenöl extra	•													
DESSERTS														
Crema catalana			•				•							
Helado							•							
Helado 2 bolas							•							
Helado 3 bolas							•							
Milhojas de pistacho			•				•							
Tiramisú con manjari	•		•				•							
KÜCHE VERSCHIEDENES														
Pan rústico	•													
Pan con tomate y aceite	•													

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Personal. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011