

BARBAR

MALLORQUÍ	4-5
ESPAÑOL	6-7
ENGLISH	8-9
DEUTSCH	10-11

COMENÇAR

OSTRA Nº2 AL NATURAL (U.)	5.50€
OSTRA Nº2 PALOMA (U.)	7.50€
OSTRA Nº2 AMB SUNOMONO DE MELÓ I COGOMBRE (U.)	7.50€
PALETA IBÈRICA D'AGLÀ "JUAN MANUEL" D.O. GUIJUELO (60 G)	21.00€
CECINA DE WAGYU (60 G)	26.50€
TOMÀTIGA AMANIDA, GELAT DE FORMATGE MANCHEGO, ANXOVES I OLIVES	19.50€
PICANYA ENVELLIDA AMB FORMATGE DE PREBE BO I ALL	18.00€
TONYINA VERMELLA, MADUIXES ROSTIDES, ALFÀBREGA I PINYONS	26.50€
SIRVIOLA, CÍTRICS I PICORNELLS EN ESCABETX	23.00€
CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA, ROMESQUET I PANCETA JOSELITO	27.00€
STEAK TÀRTAR DE VACA, EMULSIÓ DE PREBE BO VERD I ROVELL CURAT	25.00€
BURRATA DI BUFALA, TOMÀTIGUES CONFITADES, TAPENADE D'ALBERGÍNIA I CODONY	23.00€
ALBERGÍNIA A LA FLAMA, RICOTTA, RAÏM I AMETLLA FREGIDA	19.50€
ESPÀRREC BLANC I VERD AMB PARMIGIANO REGGIANO I KALAMATA	23.00€
XIPIRÓ MALLORQUÍ A SA BRASA AMB ROMESCO D'ALL NEGRE	28.00€
MOLLEJA DE COR, NYÀMERA I MOSTASSA DE CERVESA	29.50€

SEGUIR

MOLL DE ROCA A SA BRASA AMB PONZU DE MANTEGA	36.00€
PRESA IBÉRICA A LA PUTTANESCA AMB CARABINEROS	38.00€
CANELÓ D'OSOBUCO GRATINAT, BEIXAMEL DE BOLETUS I TÒFONA	33.00€
FILET DE WAGYU JAPONÈS A5 AMB GUARNICIÓ (140 G)	75.00€
LLOM BAIX SELECCIONAT A SA BRASA AMB GUARNICIÓ (300 G)	48.00€
RÈMOL SALVATGE A SA BRASA AMB GUARNICIÓ	49.00€
LLOBARRO SALVATGE A SA BRASA AMB GUARNICIÓ	49.00€
LLAGOSTA MALLORQUINA, NYOQUIS I BROU DE CALDERETA	85.00€
CAP ROIG MALLORQUÍ A SA BRASA AMB GUARNICIÓ	S.P.M.

GUARNICIONS:

PURÉ DE PATATES "ROBUCHON"

CABDELL DE LLETUGA A SA BRASA AMB ROMESCO

Tots els nostres productes estan subjectes a l'estacionalitat i les contingències del temps, per la qual cosa és probable que no sempre disposem de tots els plats. Els nostres peixos estan madurats amb sistema Dry Age i cuinats a la brasa amb refregit d'alls i bitxo.

PA RÚSTIC DE TRITICUM 6.75€/ud

PA AMB TOMÀTIGA DE PENJAR I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA 8.50€

MANTEGA DE TOMÀTIGA CONFITADA, TÀPERES I LLIMONA 3.50€

OLIVES MEDITERRÀNIES 3.95€

EMPEZAR

OSTRA Nº2 AL NATURAL (U.)	5.50€
OSTRA Nº2 PALOMA (U.)	7.50€
OSTRA Nº2 CON SUNOMONO DE MELÓN Y PEPINO (U.)	7.50€
PALETA IBÉRICA DE BELLOTA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	21.00€
CECINA DE WAGYU (60 G)	26.50€
TOMATE ALIÑADO, HELADO DE QUESO MANCHEGO, ANCHOAS Y ACEITUNAS	19.50€
PICAÑA ENVEJECIDA CON QUESO DE PIMIENTA Y AJO	18.00€
ATÚN ROJO, FRESAS ASADAS, ALBAHACA Y PIÑONES	26.50€
PEZ LIMÓN, CÍTRICOS Y PICORNELLS EN ESCABECHE	23.00€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA, ROMESQUET Y PANCETA JOSELITO	27.00€
STEAK TÁRTAR DE VACA, EMULSIÓN DE PIMIENTA VERDE Y YEMA CURADA	25.00€
BURRATA DI BUFALA, TOMATES CONFITADOS, TAPENADE DE BERENJENA Y MEMBRILLO	23.00€
BERENJENA A LA LLAMA, RICOTTA, UVAS Y ALMENDRA FRITA	19.50€
ESPÁRRAGO BLANCO Y VERDE CON PARMIGIANO REGGIANO Y KALAMATA	23.00€
CHIPIRÓN MALLORQUÍN A LA BRASA CON ROMESCO DE AJO NEGRO	28.00€
MOLLEJA CORAZÓN, TUPINAMBO Y MOSTAZA DE CERVEZA	29.50€

SEGUIR

SALMONETE A LA BRASA CON PONZU DE MANTEQUILLA	36.00€
PRESA IBÉRICA CON CARABINEROS A LA PUTTANESCA	38.00€
CANELÓN DE OSOBUCO GRATINADO, BECHAMEL DE BOLETUS Y TRUFA	33.00€
SOLOMILLO DE WAGYU JAPONÉS A5 CON GUARNICIÓN (140 G)	75.00€
LOMO BAJO SELECCIONADO A LA BRASA CON GUARNICIÓN (300 G)	48.00€
RODABALLO SALVAJE A LA BRASA CON GUARNICIÓN	49.00€
LUBINA SALVAJE A LA BRASA CON GUARNICIÓN	49.00€
LANGOSTA MALLORQUINA, ÑOQUIS Y CALDO DE CALDERETA	85.00€
CAP ROIG MALLORQUÍN A LA BRASA CON GUARNICIÓN	S.P.M.

GUARNICIONES:
PURÉ DE PATATAS "ROBUCHON"
COGOLLO A LA BRASA CON ROMESCO

Todos nuestros productos están sujetos a la estacionalidad y las contingencias del tiempo por lo cual es probable que no siempre dispongamos de todos los platos. Nuestros pescados están madurados con sistema Dry Age y cocinados a la brasa con refrito de ajos y guindilla.

- PAN RÚSTICO DE TRITICUM 6.75€/ud
- PAN CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 8.50€
- MANTEQUILLA DE TOMATE CONFITADO, ALCAPARRAS Y LIMÓN 3.50€
- OLIVAS MEDITERRÁNEAS 3.95€

TO START

OYSTER Nº2 NATURAL (U.)	5.50€
OYSTER Nº2 PALOMA (U.)	7.50€
OYSTER Nº2 WITH MELON & CUCUMBER SUNOMONO (U.)	7.50€
IBERIAN ACORN-FED SHOULDER "JUAN MANUEL" D.O. GUIJUELO (60 G)	21.00€
WAGYU-CECINA (60 G)	26.50€
DRESSED TOMATO, MANCHEGO CHEESE ICE CREAM, ANCHOVIES & OLIVES	19.50€
AGED Picanha with pepper & garlic cheese	18.00€
RED TUNA, ROASTED STRAWBERRIES, BASIL & PINE NUTS	26.50€
AMBERJACK, CITRUS & PICORNELLS IN ESCABECHE	23.00€
RED PRAWN CARPACCIO, ROMESQUET & JOSELITO PANCETA	27.00€
BEEF STEAK TARTARE, GREEN PEPPERCORN EMULSION & CURED YOLK	25.00€
BURRATA DI BUFALA, CONFIT TOMATOES, AUBERGINE TAPENADE & QUINCE	23.00€
FIRE-ROASTED AUBERGINE, RICOTTA, GRAPES & FRIED ALMONDS	19.50€
WHITE & GREEN ASPARAGUS WITH PARMIGIANO REGGIANO & KALAMATA	23.00€
GRILLED MALLORCAN SQUID WITH BLACK GARLIC ROMESCO	28.00€
HEART SWEETBREAD, JERUSALEM ARTICHOKE & BEER MUSTARD	29.50€

TO FOLLOW

GRILLED RED MULLET WITH BUTTER PONZU	36.00€
IBERIAN PRESA ALLA PUTTANESCA WITH CARABINEROS	38.00€
OSOBUCO CANNELLONI AU GRATIN, BOLETUS BÉCHAMEL & TRUFFLE	33.00€
JAPANESE WAGYU TENDERLOIN A5 WITH SIDE (140 G)	75.00€
SELECTED GRILLED STRIPLOIN WITH SIDE (300 G)	48.00€
WILD GRILLED TURBOT WITH SIDE	49.00€
WILD GRILLED SEABASS WITH SIDE	49.00€
MALLORCAN LOBSTER, GNOCCHI & CALDERETA BROTH	85.00€
MALLORCAN "CAP ROIG" (SCORPION FISH) GRILLED WITH SIDE	S.P.M.

*SIDES:**"ROBUCHON" MASHED POTATOES**GRILLED BABY GEM LETTUCE WITH ROMESCO*

All our products are subject to seasonality and the contingencies of the weather, so it is likely that we do not always have all the dishes available. Our fish are matured using the Dry Age system and cooked on the grill with fried garlic and chilli.

 RUSTIC TRITICUM BREAD 6.75€/unit

BREAD WITH RAMALLET TOMATO & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 8.50€

CONFIT TOMATO BUTTER, CAPERS & LEMON 3.50€

MEDITERRANEAN OLIVES 3.95€

STARTEN

AUSTER N°2 NATUR (STK.)	5.50€
AUSTER N°2 PALOMA (STK.)	7.50€
AUSTER N°2 MIT MELONEN-GURKEN-SUNOMONO (STK.)	7.50€
IBERISCHER BELLOTA-VORDERSCHINKEN "JUAN MANUEL" D.O. GUIJUELO (60 G)	21.00€
WAGYU-CECINA (60 G)	26.50€
ANGEMACHTE TOMATE, MANCHEGO-KÄSE-EIS, SARDELLEN & OLIVEN	19.50€
GEREIFTER PICANHA MIT PFEFFER-KNOBLAUCH-KÄSE	18.00€
ROTER THUNFISCH, GERÖSTETE ERDBEEREN, BASILIKUM & PINIENKERNE	26.50€
BERNSTEINMAKRELE, ZITRUSFRÜCHTE & PICORNELLS IN ESCABECHE	23.00€
ROTGARNELEN-CARPACCIO, ROMESQUET & JOSELITO-PANCETA	27.00€
RINDERTATAR, EMULSION AUS GRÜNEM PFEFFER & GEBEIZTES EIGELB	25.00€
BURRATA DI BUFALA, KONFIERTE TOMATEN, AUBERGINEN-TAPENADE & QUITTE	23.00€
AUBERGINE VOM FEUER, RICOTTA, WEINTRAUBEN & FRITTIERTE MANDELN	19.50€
WEISSER & GRÜNER SPARGEL MIT PARMIGIANO REGGIANO & KALAMATA	23.00€
GEGRILLTER MALLORQUINISCHER TINTENFISCH MIT SCHWARZKNOBLAUCH-ROMESCO	28.00€
HERZBRIES, TOPINAMBUR & BIER-SENF	29.50€

WEITER

GEGRILLTE ROTBARBE MIT BUTTER-PONZU	36.00€
IBERISCHE PRESA ALLA PUTTANESCA MIT CARABINEROS	38.00€
GRATINIERTER OSOBUOCO-CANNELLONI, STEINPILZ-BÉCHAMEL & TRÜFFEL	33.00€
JAPANISCHES WAGYU-FILET A5 MIT BEILAGE (140 G)	75.00€
AUSGEWÄHLTES ROASTBEEF VOM GRILL MIT BEILAGE (300 G)	48.00€
WILDER STEINBUTT VOM GRILL MIT BEILAGE	49.00€
WILDER WOLFSBARSCH VOM GRILL MIT BEILAGE	49.00€
MALLORQUINISCHER HUMMER, GNOCCHI & CALDERETA-FOND	85.00€
MALLORQUINISCHER "CAP ROIG" (DRACHENKOPF) VOM GRILL MIT BEILAGE	S.P.M.

MIT GARNITUR:

"ROBUCHON"-KARTOFFELPÜREE

GEGRILLTER BABYSALAT MIT ROMESCO

Alle unsere Produkte unterliegen der Saison und den Unwägbarkeiten des Wetters, daher ist es möglich, dass wir nicht immer alle Gerichte vorrätig haben. Unser Fisch wird nach dem Dry-Age-Verfahren gereift und auf dem Grill mit gebratenem Knoblauch und Chili zubereitet.

RUSTIKALES TRITICUM-BROT 6.75€/Stk

BROT MIT RAMALLET-TOMATE & NATIVEM OLIVENÖL EXTRA 8.50€

KONFIERTE TOMATENBUTTER, KAPERN & ZITRONE 3.50€

MEDITERRANE OLIVEN 3.95€

 BARBARMALLORCA  BARBARMALLORCA

WWW.BARBARMALLORCA.COM