

A Holiday Bar



Seasonal and fresh but not ever-changing, our menu is a urban and contemporary vision on bistrot classics. We do not use ultra-processed, preprocessed or low-quality food. It is difficult to work like this on an island that lives off tourism, but if you are looking for frozen nuggets, pre-cooked paella or cheap fish and seafood caught 10,000 kilometres away from Santanyí, we are not that kind of place.

Wine is our passion and one of the reasons why La Nouvelle Famille was born. We are not pedantic and boring glass-shakers, we understand wine as an honest drink from the vineyard to your mouth that makes people smile and enjoy. We only work with wineries that work with passion, integrity and a deep respect for nature.

Allergen information available on request. Please inform your waiter of any allergies or food intolerance.

SNACKS

Dressed Gordal olives	4.50 €
Deviled egg	6.50 €
Cream cheese, pimentón De la Vera, EVOO with Bonilla chips	11 €

SMALL

Boquerones, piparras & blueberry jam	13.00 €
Deep fried Camembert with jalapeño honey	16.00 €
Burrata, salty honeycomb & Picual EVOO	16.50 €
Pickled zucchini salad with yuzu, brossat cheese, and spearmint oil	17.00 €
Confit tomatoes & tonnato	16.00 €
Pickled eggplant, lemon tahini, smoked paprika oil & fresh herbs	19.00 €

LARGE

Octopus with harissa oil	29.00 €
Chorizo ceboleiro & pickled mallorcan pepper	18.00 €
Pork belly with chimichurri	22.00 €
Butter miso tagliatelle with pecorino	20.00 €

SIDES

Sourdough bread service	5.00 €
+ Smoked butter by Rooftop Smoke House	3.00 €
+ Premium olive oil by SOLO Aceite	4.00 €

DESSERTS

Ice cream sandwich with chili crunch caramel & peanuts	7.00 €
--	--------

A Holiday Bar



Nuestro menú es fresco y de temporada, pero no cambia constantemente. Presenta una visión urbana y contemporánea de los clásicos de bistro. No utilizamos alimentos ultraprocesados, precocinados o de baja calidad. Es difícil trabajar de esta manera en una isla que vive del turismo. Si buscas nuggets congelados, paella precocinada o pescado y mariscos baratos capturados a 10.000 kilómetros de Santanyí, no somos ese tipo de lugar.

El vino es nuestra pasión y una de las razones por las que hemos nacido. No somos unos pedantes aburridos que solo agitan copas, entendemos el vino como una bebida honesta desde la viña hasta tu boca, que hace sonreír a la gente y disfrutar. Solo colaboramos con bodegas que trabajan con pasión, integridad y un profundo respeto por la naturaleza.

*Nuestros platos están formado por una larga lista de ingredientes. Si tienes alguna intolerancia, alergia o restricción en tu dieta, por favor, háznoslo saber.

SNACKS

Aceitunas Gordal aliñadas	4.50 €
Deviled egg	6.50 €
Queso crema, pimentón De la Vera, AOVE & patatas Bonilla	11 €

SMALL

Boquerones, piparras & mermelada de arándanos	13.00 €
Camembert frito con miel de jalapeño	16.00 €
Burrata, panal de miel salado y aceite de oliva Picual	16.50 €
Ensalada de calabacín encurtido en yuzu, brosat y aceite de hierbabuena	17.00 €
Tomates confitados & tonnato	16.00 €
Berenjena encurtida, tahini con limón, aceite de pimentón ahumado y hierbas frescas	19.00 €

LARGE

Pulpo con aceite de harissa	29.00 €
Chorizo ceboleiro & pimiento mallorquín Tap de Cortí	18.00 €
Panceta con chimichurri	22.00 €
Tagliatelle, mantequilla de miso, alga wakame	20.00 €

SIDES

Servicio de pan de masa madre	5.00 €
+ Mantequilla ahumada de Rooftop Smoke House	3.00 €
+ Aceite premium de SOLO Aceite	4.00 €

DESSERTS

Sandwich de helado con chili crunch y cacahuets caramelizados	7.00 €
---	--------