

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 Santanyi, 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.

SNACKS

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

SMALL

“Matrimonio” of anchovies and boquerones with sesame oil	18.00 €
Deep fried Camembert with jalapeño honey	16.00 €
Burrata, pollen and Picual olive oil	16.50 €
Pickled zucchini salad with yuzu, brossat cheese and mint oil	17.00 €
Mussels in umeboshi escabeche, chili flakes and fried parsley	16.00 €
Mushroom, seaweed and cheese soup	15.00 €

LARGE

Roasted sweet potato with tahini, pickles and herbs salad	20.00 €
Octopus with pimentón De La Vera	29.00 €
Chorizo ceboleiro, grelos (Galicia) and pickled carrot	18.00 €
Pork belly with Korean 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

Matrimonio de boqueros y anchoas con aceite de sésamo	18.00 €
Camembert frito con miel de jalapeño	16.00 €
Burrata, polen y aceite de oliva Picual	16.50 €
Ensalada de calabacín encurtido en yuzu, brosat y aceite de hierbabuena	17.00 €
Mejillones en escabeche de umeboshi, copos de chile y perejil frito	16.00 €
Sopa de setas, algas y queso	15.00 €

LARGE

Boniato asado con ensalada de tahini, encurtidos y hierbas.	20.00 €
Pulpo con aceite de pimentón De La Vera	29.00 €
Chorizo ceboleiro (Galicia), grelos y zanahoria encurtida	18.00 €
Panceta con chimichurri coreano	22.00 €
Tagliatelle, mantequilla de miso, pecorino	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 cacahuetes caramelizados	7.00 €
--	--------