

ONDA

MALLORCA

dining

entrantes

starters

SELECCIÓN DE PAN ARTESANO CON ALIOLI , OLIVAS Y TOMATE SECO	4,50
Pan artesano acompañado de alioli casero y tomate seco macerado en aceite de oliva.	
Artisan bread selection served with homemade aioli and marinated sun-dried tomatoes.	
G, H	
CROQUETAS CREMOSAS DE POLLO Y QUESO MAHÓN	15
Croquetas caseras de pollo con interior cremoso de queso Mahón y suave salsa de Mahón.	
Homemade chicken croquettes with creamy Mahón cheese and a light Mahón sauce.	
G, L, H	
BURRATA, CALABACÍN MARINADO Y PISTACHO CRUJIENTE	23
Burrata fresca con calabacín marinado al ajo y albahaca, granola de pistacho y aceite de oliva virgen.	
Fresh burrata with garlic and basil marinated zucchini, pistachio crumble and extra virgin olive oil.	
L, FS	
ZANAHORIAS A LA BRASA CON CREMA DE QUESOS DE MALLORCA Y HIERBAS	18
Zanahorias asadas con reducción de vino y crema untada de Mahón aromatizada con hierbas frescas.	
Charred carrots with wine reduction and herb-infused Mahón cheese cream.	
L, SU	
ENSALADA VERDE CON LIMÓN ENCURTIDO Y YOGUR AL AJO	16
Mezcla de hojas frescas con uvas, pepino, limón lactofermentado, sésamo y salsa de yogur al ajo.	
Fresh leaf salad with grapes, cucumber, fermented lemon, sesame and garlic yogurt dressing.	
L, SE	

entrantes

starters

COLIFLOR ASADA CON TAHINI MEDITERRÁNEO Y ALMENDRA	14
Coliflor rostizada con salsa de tahini, limón y hierbas de Mallorca, terminada con almendra laminada.	
Roasted cauliflower with Mediterranean tahini, lemon and local herbs, finished with sliced almonds.	
SE, FS	
TOMATES DE TEMPORADA CON HINOJO Y NARANJA DE SÓLLER	15
Selección de tomates frescos con hinojo, aceitunas, hierbas aromáticas y vinagreta de naranja de Sóller.	
Seasonal tomatoes with fennel, olives, fresh herbs and Sóller orange vinaigrette.	
SU	
CARPACCIO DE PEZ LIMÓN Y CALABACÍN	22
Pez limón laminado con calabacín, limón lactofermentado y aderezo ligero de soja.	
Amberjack carpaccio with zucchini, fermented lemon and soy dressing.	
P, S, SU	
MEJILLONES CON SOBRASADA Y CÍTRICOS	15
Mejillones al vapor en salsa de sobrasada mallorquina con notas cítricas y hierbas frescas.	
Steamed mussels in Mallorcan sobrasada sauce with citrus notes and fresh herbs.	
MO	

principales mains

POLLO DE CORRAL AL LIMÓN Y ROMERO	20
Pollo de corral asado lentamente con limón, romero y su jugo natural. Free-range chicken roasted with lemon, rosemary and its natural juices.	
CORDERO MALLORQUÍN ASADO CON TOMILLO	26
Cordero local asado con patatas panaderas, ajo y tomillo fresco. Slow-roasted Mallorcan lamb with sliced potatoes, garlic and fresh thyme	
ENTRECOT A LA PARRILLA CON BEURRE BLANC Y ACEITE DE HIERBAS	28
Entrecot de ternera a la parrilla, servido con beurre blanc, aceite verde y patatas panaderas. Grilled beef entrecôte with beurre blanc, herb oil and roasted potatoes. L	
ARROZ DE PESCADO DE LA LONJA A LA LLAUNA	24
Arroz seco elaborado con pescado fresco de la lonja de Mallorca y fondo marinero. Traditional baked rice with fresh local market fish and seafood broth. P, M	
ARROZ DE VERDURAS CON ZANAHORIA Y JENGIBRE	18
Arroz de temporada con verduras mediterráneas, crema de zanahoria y jengibre y brócoli asado. Seasonal vegetable rice with carrot and ginger cream and roasted broccoli. SU, C, P, M	

principales mains

LINGUINI CON GAMBAS AL AJILLO

22

Pasta linguini salteada con gambas, ajo, guindilla y aceite de oliva virgen.

Linguine sautéed with prawns, garlic, chili and extra virgin olive oil.

G, C, P

LUBINA A LA BRASA A LA BILBAÍNA

32

Lubina a la brasa con refrito de ajo, guindilla y vinagre, al estilo tradicional bilbaína.

Grilled sea bass with garlic, chili and vinegar dressing, Bilbao style.

P

CONSULTE NUESTROS PESCADOS DEL DÍA Y CARNES EN MADURACIÓN PROPIA

Trabajamos con selección diaria de pescados de lonja y carnes maduradas en nuestras propias cámaras.

Please ask our team about today's market fish and our house dry-aged meats, selected daily and matured in-house.

guarniciones

sides

PATATAS CON MANTEQUILLA DE HIERBAS MALLORQUINAS	10
Patatas asadas con mantequilla aromatizada con hierbas frescas de Mallorca.	
Roasted potatoes with Mallorcan herb butter.	
L	
VERDURAS DE TEMPORADA SALTEADAS	12
Selección de verduras frescas de temporada salteadas con aceite de oliva virgen y hierbas mediterráneas.	
Seasonal vegetables sautéed with extra virgin olive oil and Mediterranean herbs.	
ALCACHOFAS CON MAYONESA DE MISO	12
Corazones de alcachofa salteados y acompañados de una suave mayonesa de miso, con un delicado toque umami.	
Artichoke hearts sautéed and served with a smooth miso mayonnaise, offering a delicate umami touch.	
H, S	

postres

desserts

MOUSSE DE NARANJA DE SÓLLER Y CHOCOLATE NEGRO	15
Mousse ligera de naranja de Sóller con galleta crujiente y chocolate negro con un toque de sal.	
Light Sóller orange mousse with crunchy biscuit and dark chocolate with a hint of sea salt.	
G, L	
TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE PISTACHO	17
Torrija brioche caramelizada servida con helado cremoso de pistacho.	
Caramelized brioche French toast served with creamy pistachio ice cream.	
G, L, H, FS	
FRESAS FRESCAS CON CREMA DE CHOCOLATE	14
Fresas de temporada con crema ligera de chocolate y aceite de oliva virgen.	
Seasonal strawberries with light chocolate cream and extra virgin olive oil.	
L	
FLAÓ AETHOS	16
Tarta tradicional de queso y hierbabuena inspirada en la receta local.	
Traditional fresh cheese and mint tart inspired by the local recipe.	
G, L, H	