

TRIADA

BY NEUMA
AUTUMN

ENTRANTES

Focaccia · mantequilla de la casa · AOVE	6 €
Ceviche de pescado de lonja	18 €
Corazón de atún · anticucho · tomate	14 €
Calamar de potera · almendra · cebolla asada	19 €
Setas de otoño · topinambur · yema	18 €
Calabaza de otoño · de la piel a las semillas	15 €
Arancino de azafrán · coda alla vaccinara	9 €

MAR

Gamba roja · natural o a la brasa	S/M
Pescado de lonja a la brasa · jugo de sus espinas	S/M
Carrillera de atún · parmentier de apionabo	32 €

Pescado de lonja · precio según mercado · desde 100 g

PASTA & ARROCES

Pasta fresca · elaboración del día	19 €
Arroz · elaboración del día	24 €

Elaboraciones que cambian según temporada y mercado.

CARNE

Canelón de ave de temporada	21 €
Paletilla de cordero lechal · limón fermentado · jugo de cordero al Marsala	39 €
Terrina de cochinillo · col · pera	29 €

GUARNICIONES

Patatas al horno	6 €
Patatas fritas	6 €
Verdura de temporada	8 €

DULCE

Crème brûlée de queso de cabra mallorquina · miel · romero	10 €
Plátano macho maduro · panela · vainilla	10 €
Chocolate · haba tonka · AOVE · sal marina	10 €

Producto y disponibilidad según mercado.

Para información sobre alérgenos, consulte con nuestro equipo.

El pescado destinado a consumo en crudo ha sido previamente congelado conforme a la normativa vigente.

TRIADA

BY NEUMA

STARTERS

Focaccia · house butter · extra virgin olive oil	6 €
Local fish ceviche	18 €
Tuna heart · anticucho · tomato	14 €
Line-caught squid · almond · roasted onion	19 €
Autumn mushrooms · Jerusalem artichoke · egg yolk	18 €
Autumn pumpkin · from skin to seed	15 €
Saffron arancino · coda alla vaccinara	9 €

SEA

Red prawn · raw or grilled	S/M
Grilled local catch · fish-bone jus	S/M
Tuna cheek · celeriac parmentier	32 €

Local catch · market price · from 100 g

PASTA & RICE

Fresh pasta · daily preparation	19 €
Rice · daily preparation	24 €

Preparations change according to season and market availability.

MEAT

Seasonal poultry cannelloni	21 €
Suckling lamb shoulder · fermented lemon · Marsala lamb jus	39 €
Suckling pig terrine · cabbage · pear	29 €

SIDES

Roast potatoes	6 €
French fries	6 €
Seasonal vegetables	8 €

DESSERTS

Mallorcan goat cheese crème brûlée · honey · rosemary	10 €
Ripe plantain · panela · vanilla	10 €
Chocolate · tonka bean · extra virgin olive oil · sea salt	10 €

Products and availability subject to market.

For allergen information, please ask our team.

Fish intended to be served raw has been previously frozen in accordance with current regulations.

TRIADA

BY NEUMA

ANTIPASTI

Focaccia · burro della casa · olio EVO	6 €
Ceviche di pescato del giorno	18 €
Cuore di tonno · anticucho · pomodoro	14 €
Calamaro all'amo · mandorla · cipolla arrostita	19 €
Funghi autunnali · topinambur · tuorlo	18 €
Zucca d'autunno · dalla buccia ai semi	15 €
Arancino allo zafferano · coda alla vaccinara	9 €

MARE

Gambero rosso · al naturale o alla brace	S/M
Pescato del giorno alla brace · jus delle sue lische	S/M
Guancia di tonno · parmentier di sedano rapa	32 €

Pescato del giorno · prezzo secondo mercato · da 100 g

PASTA & RISO

Pasta fresca · preparazione del giorno	19 €
Riso · preparazione del giorno	24 €

Preparazioni che cambiano secondo la stagione e il mercato.

CARNE

Cannellone di pollame di stagione	21 €
Spalla di agnello da latte · limone fermentato · jus d'agnello al Marsala	39 €
Terrina di maialino da latte · cavolo · pera	29 €

CONTORNI

Patate al forno	6 €
Patate fritte	6 €
Verdure di stagione	8 €

DOLCI

Crème brûlée al formaggio di capra maiorchino · miele · rosmarino	10 €
Platano maturo · panela · vaniglia	10 €
Cioccolato · fava tonka · olio EVO · sale marino	10 €

Prodotti e disponibilità secondo il mercato.

Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al nostro personale.

Il pesce destinato al consumo crudo è stato precedentemente abbattuto secondo la normativa vigente.