



Mallorquí
Español
English
Deutsch

4-5
6-7
8-9
10-11

Començar

OSTRA AL NATURAL (u.)	5.50€
OSTRA Nº2 PALOMA (u.)	7.50€
PALETA IBÉRICA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 g)	21.00€
BIKINI DE CAVIAR (10 g) AMB TARTAR DE SALMÓ	35.00€
CEVICHE DE LLOBARRO, AIRE DE MANGO/PASSIÓ I BLAT DE MORO CRUIXENT	26.50€
CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA, FONOLL MARÍ I EMULSIÓ DELS SEUS CAPS	25.00€
CANELÓ DE TONYINA, AMETLLA MALLORQUINA I TÀPERES	26.00€
STEAK TARTAR DE VEDELLA, EMULSIÓ DE PEBRE VERD, VERMELL D'OU	25.00€
BURRATA AMB TOMÀTIGUES SEQUES, PESTO DE RUCA I AMETLLES FREGIDES	22.00€
CROQUETES DE POLLASTRE DE CORRAL AMB TARTAR DE GAMBA (4 u.)	20.00€
PATATES BRAVES DE CALÇOTS I ROMESCU	16.50€
ALBERGÍNIA VIDRADA, CREMA DE FORMATGE PARMESÀ I FESTUCS	19.50€
FLOR DE CARBASSÓ FARCIDA DE RICOTA D'OVELLA, LLIMONA I TOMÀTIGA SECA	22.00€
PA RÚSTIC DE TRITICUM	6.75€/u.
PA AMB TOMÀTIGA DE PENJAR I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA	8.50€
OLIVES MEDITERRÀNIES	3.95€

Seguir

PASTA AMB MANTEGA I CAVIAR (20 g)	49.00€
CANELÓ D'OSSOBUCO GRATINAT, BEIXAMEL DE BOLETUS I TÒFONA	33.00€
LLOBARRO SALVATGE ROSTIT, MALLORQUINA I SALSA DE VI BLANC	39.50€
RIB EYE D'ANGUS A SA BRASA AMB BEARNESA DE PEBRE VERD (350 g)	48.00€

GUARNICIONS:

AMANIDA VERDA DE LLETUGA FRESCA, CEBA I PIPARRA 8.00€

PATATATÓ AMB ALL, ROMANÍ I LLIMONA 8.00€

BIMI FRESC A SA BRASA 9.50€

Postres

MOCHI GELAT DE MADUIXES AMB NATA (2 u.)	10.00€
TIRAMISÙ DE LIMONCELLO	13.50€
PASTÍS DE XOCOLATA, CARMEL SALAT I GELAT DE VAINILLA	13.50€

Empezar

OSTRA AL NATURAL (u.)	5.50€
OSTRA Nº2 PALOMA (u.)	7.50€
PALETA IBÉRICA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 g)	21.00€
BIKINI DE CAVIAR (10 g) CON TARTAR DE SALMÓN	35.00€
CEVICHE DE LUBINA, AIRE DE MANGO/PASIÓN Y MAÍZ CRUJIENTE	26.50€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA, HINOJO MARINO Y EMULSIÓN DE SUS CABEZAS	25.00€
CANELÓN DE ATÚN, ALMENDRA MALLORQUINA Y ALCAPARRAS	26.00€
STEAK TARTAR DE VACA, EMULSIÓN DE PIMIENTA VERDE, YEMA DE HUEVO	25.00€
BURRATA CON TOMATES SECOS, PESTO DE RÚCULA Y ALMENDRAS FRITAS	22.00€
CROQUETAS DE POLLO CAMPERO CON TARTAR DE GAMBA (4 u.)	20.00€
PATATAS BRAVAS DE CALÇOTS Y ROMESCU	16.50€
BERENJENA GLASEADA, CREMA DE QUESO PARMESANO Y PISTACHOS	19.50€
FLOR DE CALABACÍN RELLENA DE RICOTA DE OVEJA, LIMÓN Y TOMATE SECO	22.00€
PAN RÚSTICO DE TRITICUM	6.75€/u.
PAN CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	8.50€
OLIVAS MEDITERRÁNEAS	3.95€

Seguir

PASTA CON MANTEQUILLA Y CAVIAR (20 g)	49.00€
CANELÓN DE OSSOBUCO GRATINADO, BECHAMEL DE BOLETUS Y TRUFA	33.00€
LUBINA SALVAJE ASADA, MALLORQUINA Y SALSA DE VINO BLANCO	39.50€
RIB EYE DE ANGUS A LA PARRILLA CON BEARNESA DE PIMIENTA VERDE (350 g)	48.00€

GUARNICIONES:

ENSALADA VERDE DE LECHUGA FRESCA, CEBOLLA Y PIPARRA 8.00€

PATATATÓ CON AJO, ROMERO Y LIMÓN 8.00€

BIMI FRESCO A LA PARRILLA 9.50€

Postres

MOCHI HELADO DE FRESAS CON NATA (2 u.)	10.00€
TIRAMISÙ DE LIMONCELLO	13.50€
TARTA DE CHOCOLATE, CARAMELO SALADO Y HELADO DE VAINILLA	13.50€

To Start

NATURAL OYSTER (ea.)	5.50€
OYSTER Nº2 PALOMA (ea.)	7.50€
JUAN MANUEL IBERIAN SHOULDER HAM D.O. GUIJUELO (60 g)	21.00€
CAVIAR BIKINI (10 g) WITH SALMON TARTARE	35.00€
WILD SEABASS CEVICHE, MANGO AND PASSION FRUIT AIR AND CRISPY CORN	26.50€
RED PRAWN CARPACCIO, SEA FENNEL AND HEAD EMULSION	25.00€
TUNA CANNELLONI, MALLORCAN ALMOND AND CAPERS	26.00€
BEEF STEAK TARTARE, GREEN PEPPERCORN EMULSION, EGG YOLK	25.00€
BURRATA WITH SUN-DRIED TOMATOES, ROCKET PESTO AND FRIED ALMONDS	22.00€
FREE-RANGE CHICKEN CROQUETTES WITH PRAWN TARTARE (4 pcs.)	20.00€
PATATAS BRAVAS WITH CALÇOTS AND ROMESCO	16.50€
GLAZED AUBERGINE, PARMESAN CREAM AND PISTACHIOS	19.50€
COURGETTE FLOWER FILLED WITH SHEEP'S RICOTTA AND SUN-DRIED TOMATO	22.00€
RUSTIC TRITICUM BREAD	6.75€/ea.
BREAD WITH RAMALLET TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	8.50€
MEDITERRANEAN OLIVES	3.95€

To Follow

PASTA WITH BUTTER AND CAVIAR (20 g)	49.00€
OSSOBUCO CANNELLONI AU GRATIN, BOLETUS BÉCHAMEL AND TRUFFLE	33.00€
ROASTED WILD SEABASS, MALLORCAN STYLE AND WHITE WINE SAUCE	39.50€
ANGUS RIB EYE ON THE GRILL WITH GREEN PEPPERCORN BÉARNAISE (350 g)	48.00€

SIDES:

GREEN SALAD WITH FRESH LETTUCE, ONION AND PIPARRA PEPPER 8.00€

PATATATÓ WITH GARLIC, ROSEMARY AND LEMON 8.00€

FRESH BIMI ON THE GRILL 9.50€

Desserts

STRAWBERRY AND CREAM MOCHI ICE CREAM (2 pcs.)	10.00€
LIMONCELLO TIRAMISÙ	13.50€
CHOCOLATE TART, SALTED CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM	13.50€

Starten

NATUR-AUSTER (STK.)	5.50€
AUSTER N°2 PALOMA (STK.)	7.50€
JUAN MANUEL IBERISCHER SCHULTERSCHINKEN D.O. GUIJUELO (60 g)	21.00€
KAVIAR-BIKINI (10 g) MIT LACHS-TATAR	35.00€
WOLFSBARSCH-CEVICHE UND MANGO-PASSIONSFRUCHT-SCHAUM	26.50€
ROTE-GARNELEN-CARPACCIO, MEERESFENCHEL UND KOPF-EMULSION	25.00€
THUNFISCH-CANNELLONI, MALLORQUINISCHE MANDELN UND KAPERN	26.00€
RINDER-STEAK-TATAR, GRÜNPFEFFER-EMULSION, EIGELB	25.00€
BURRATA MIT DÖRRTOMATEN, RUCOLA-PESTO UND GEBRATENEN MANDELN	22.00€
FREILANDHUHN-KROKETTEN MIT GARNELEN-TATAR (4 STK.)	20.00€
PATATAS BRAVAS MIT CALÇOTS UND ROMESCO	16.50€
GLASIERTE AUBERGINE, PARMESANCREME UND PISTAZIEN	19.50€
ZUCCHINIBLÜTE GEFÜLLT MIT SCHAF-RICOTTA UND GETROCKNETER TOMATE	22.00€
RUSTIKALES TRITICUM-BROT	6.75€/STK.
BROT MIT RAMALLET-TOMATE UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA	8.50€
MEDITERRANE OLIVEN	3.95€

Weiter

PASTA MIT BUTTER UND KAVIAR (20 g)	49.00€
ÜBERBACKENE OSSOBUCO-CANNELLONI, STEINPILZ-BÉCHAMEL UND TRÜFFEL	33.00€
WILDER WOLFSBARSCH, MALLORQUINISCHE ART, WEISSWEINSAUCE	39.50€
ANGUS-RIB-EYE VOM GRILL MIT GRÜNPFEFFER-BÉARNAISE (350 g)	48.00€

BEILAGEN:

GRÜNER SALAT MIT FRISCHEM KOPFSALAT, ZWIEBELN UND PIPARRA-PAPRIKA 8.00€

PATATATÓ MIT KNOBLAUCH, ROSMARIN UND ZITRONE 8.00€

FRISCHER BIMBI VOM GRILL 9.50€

Desserts

ERDBEER-SAHNE-MOCHI-EIS (2 STK.)	10.00€
LIMONCELLO-TIRAMISÙ	13.50€
SCHOKOLADEN-TARTE, GESALZENES KARAMELL UND VANILLEEIS	13.50€

nura

CARRER DE SANT JAUME 3, 07012. PALMA
971 285 815 · @NURAMALLORCA