

***bistro lunch***

---

---

## **TAPAS**

---

Calamar nacional frito con emulsión de hierbas y naranja

**14,00**

Croquetas de ibérico con emulsión de cebolla caramelizada y su crujiente

**14,00**

Hummus mediterráneo de pimientos asados con papadums hindús y crudités

**14,00**

Gamba al ajillo con pimentón ahumado, romero y togarashi

**20,00**

Jamón ibérico con regañas caseras y tomate de ramallet

**32,00**

---

## **ENTRANTES**

### **FRÍOS**

---

Gazpacho de cerezas con nieve de queso feta y moras frescas

**16,00**

Ensalada verde de mango y aguacate con pollo glaseado en teriyaki y vinagreta de naranja

**18,00**

Ensalada de tomate cherry y queso feta , granada y nueces

**18,00**

Stracciatella trufada con pomodorinis confitados, pistachos y rúcula con pan de semillas crujiente

**18,00**

Ceviche Nikkei de corvina y coco con aguacate y quicos crujientes

**20,00**

Poke hawaiano con salmón, mango, alga wakame y sésamo

**20,00**

---

## **ENTRANTES CALIENTES**

---

Zamburiñas en mantequilla de cítricos con vinagreta de eneldo

**18,00**

Wok de verduras frescas glaseadas con udon casero

**20,00**

Brioche planchado con tartar de gamba roja y pico de gallo de mango y cilantro

**20,00**

Gyozas de verduras con mayonesa de ponzu y ensaladita fresca

**14,00**

---

## **PASTA & ARROCES**

---

Arroz de gamba roja

**28,00 p.p. (min 2 pers)**

Fideuá "Rossetjada" de bogavante al horno de leña

**30,00 p.p. (min 2 pers)**

Nuestra carbonara con productos km0 al estilo tradicional

**24,00**

---

## **PRINCIPALES**

---

Solomillo de ternera Rossini con patatas risoladas, setas glaseadas al Oporto y emulsión de cebollino

**36,00**

Corvina al estilo mallorquín con tomate, verduras y crema de patata

**28,00**

Pata de pulpo a la brasa con causa limeña y aderezo de tomate

**25,00**

---

## **SANDWICHES & BURGERS**

---

### Hamburguesa Pleta de Mar

Pan brioche, tártara, compota de tomate, bacon, queso cheddar, cebolla caramelizada, y papas fritas

**30,00**

### Classic Club Sandwich

Lechuga, tomate, filete de pollo, bacon, mayonesa, french fries

**22,00**

### Focaccia de aceite de oliva

Aceitunas negras, queso feta, tomates cherry, rúcula

**18,00**

---

## **POSTRES**

---

Tartaleta de naranja con helado de chocolate y tierra de galleta Lotus

**10,00**

Tarta de zanahoria casera con helado de vainilla y nueces

**10,00**

### Variedad de helados y sorbetes

Vainilla - Chocolate

Sorbete de limón - Frutos rojos

Avellanas - Almendras – Café

**8,00**

Bizcochito de almendras mallorquinas con sorbete de frambuesa y ganache montada de queso crema

**10,00**

***bistro lunch***

---

---

## **TAPAS**

---

Fried Squid with Herb and Orange Emulsion

**14,00**

Iberian Croquettes with Caramelized Onion Emulsión

**14,00**

Mediterranean Hummus with Roasted Pepper, Indian Papadums, and Crudites

**14,00**

Garlic Shrimp with Smoked Paprika, Rosemary and Togarashi

**20,00**

Iberian Ham "Pata Negra" (100g) with "Regañás" bread

**32,00**



---

## **COLD STARTERS**

---

Cherry gazpacho with feta cheese and fresh blackberries

**16,00**

Green mango and avocado salad with teriyaki-glazed chicken and orange vinaigrette

**18,00**

Cherry tomato salad, feta cheese , pomegranate & walnut

**18,00**

Truffled stracciatella with confit pomodorinis, pistachios and arugula with crispy seed bread

**18,00**

Nikkei-style ceviche of sea bass and coconut with avocado and crunchy corn.

**20,00**

Hawaiian poke with salmon, mango, wakame seaweed, and sesame

**20,00**

---

**WARM  
STARTERS**

---

Scallops "zamburiñas" in citrus butter with dill vinaigrette  
**18,00**

Wok of fresh vegetables glazed with udon noodles  
**20,00**

Grilled brioche with red prawn tartar, mango and coriander  
**20,00**

Vegetable gyozas with ponzu mayonnaise and fresh salad  
**14,00**

---

## **PASTA & RICE**

---

Red Prawn Rice

**28,00 p.p. (min 2 pers)**

"Rossetjada" Fideuá with Lobster baked in a wood-fired oven

**30,00 p.p. (min 2 pers)**

Our Carbonara with traditional local products

**24,00**

---

## **MAIN COURSES**

---

Beef tenderloin Rossini with risolado potatoes, glazed mushrooms with Port wine, and chive emulsion

**36,00**

Mallorcan-style Corvina fish with tomato, vegetables and potato cream

**28,00**

Grilled octopus with "causa limeña" potato puree and tomato dressing

**25,00**

---

## **SANDWICHES & BURGERS**

---

### Pleta de Mar burger

Brioche bread, tartar, tomato compote, bacon, cheddar cheese, caramelized onion, and french fries

**30,00**

### Classic Club Sandwich

Lettuce, tomato, chicken fillet, bacon, mayonnaise, French fries

**22,00**

### Olive Oil Focaccia

Black olives, feta cheese, cherry tomatoes, arugula

**18,00**

---

## **DESSERTS**

---

Orange tartlet with chocolate ice cream and Lotus biscuit crumble

**10,00**

Homemade carrot cake with vanilla ice cream and nuts

**10,00**

Variety of ice creams and sorbets

Vanilla - Chocolate

Lemon sorbet - Red fruits

Hazelnuts - Almonds – Coffee

**8,00**

Majorcan almond cake with raspberry sorbet and whipped cream cheese ganache

**10,00**

***bistro lunch***

---

---

## **TAPAS**

---

Frittierter Tintenfisch mit Kräuter- und Orangenemulsion

**14,00**

Iberische Kroketten mit karamellisierter Zwiebelemulsion  
und knuspriger Panade

**14,00**

Mediterranes Hummus mit gerösteten Paprika, indischen  
Papadums und Gemüsesticks

**14,00**

Knoblauchgarnelen mit geräucherter Paprika, Rosmarin und  
Togarashi

**20,00**

Iberischer Schinken mit hausgemachten "Regañás" und  
Ramallet-Tomate

**32,00**

---

## **KALTE VORSPEISEN**

---

Kirsch-Gazpacho mit Feta-Käse und frischen Brombeeren.

**16,00**

Grüner Mango-Avocado Salat mit Teriyaki-glasiertem Hähnchen und Orangen-Vinaigrette

**18,00**

Kirschtomatensalat, Schafskäse, Granatapfel und Walnüssen

**18,00**

Trüffel-Stracciatella mit confierten Pomodorinis, Pistazien und Rucola mit knusprigem Körnerbrot

**18,00**

Nikkei-Ceviche vom Seebarsch und Kokosnuss mit Avocado und knusprigem Mais

**20,00**

Hawaiianische Poke mit Lachs, Mango, Wakame-Algen und Sesam

**20,00**

---

## **WARME VORSPEISEN**

---

Jakobsmuscheln in Zitrusbutter mit Dill-Vinaigrette

**18,00**

Wok mit frischem Gemüse, glasiert mit Udon nudeln

**20,00**

Gegrillte Brioche mit rotem Garnelentatar, Mango und Koriander

**20,00**

Gemüse-Gyoza mit Ponzu-Mayonnaise und frischem Salat

**14,00**



---

## **NUDELN UND REIS**

---

Rote Garnelenreis

**28,00 p.p. (min 2 pers)**

“Rossetjada” Fideuá mit Hummer aus dem Holzofen

**30,00 p.p. (min 2 pers)**

Unsere Carbonara mit lokalen Produkten im traditionellen Stil

**24,00**

---

## **HAUPTSPEISEN**

---

Rinderfilet Rossini mit Risolado-Kartoffeln, glasierten Pilzen mit Portwein und Schnittlauch-Emulsion

**36,00**

Mallorquinischer Corvina Fisch mit Tomate, Gemüse und Kartoffelcreme

**28,00**

Gegrillter Oktopus mit “causa Limeña” Püree und Tomatendressing

**25,00**

Im Ofen gebackene Goldbrasse (400-500g) aromatisiert mit Kaffirlimettenblättern und Zitronengras, begleitet von Beurre Blanc, Blumenkohl und Tomaten-, Zwiebel- und Koriandersalat

**70,00**

---

## **SANDWICHES & BURGERS**

---

### **Pleta de Mar Hamburger**

Brioche-Brötchen, Tartar-Sauce, Tomatenkompott, Bacon, Cheddar-Käse, karamellisierte Zwiebeln und Pommes Frites

**30,00**

### **Classic Club Sandwich**

Salat, Tomate, Hähnchenfilet, Speck, Mayonnaise, Pommes Frites

**22,00**

### **Olivenöl-Focaccia**

Schwarze Oliven, Feta-Käse, Kirschtomaten, Rucola

**18,00**

---

## **NACHSPEISEN**

---

### **Orangen-Törtchen mit Schokoladeneis und Lotus-Keks-Crumble**

**10,00**

### **Hausgemachter Karottenkuchen mit Vanilleeis und Nüssen**

**10,00**

### **Vielfalt an Eis und Sorbets**

Vanille - Schokolade

Zitronensorbet - Rote Früchte

Haselnüsse - Mandeln - Kaffee

**8,00**

### **Mallorquinischer Mandelkuchen mit Himbeersorbet und aufgeschlagener Frischkäse-Ganache**

**10,00**