

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 Waldorf Pleta de Mar

16,00

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

Bimis caramelizados con katsuobushi y pan al vapor

14,00

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

Lubina 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

Dorada al horno (400-500g) aromatizada con hojas de lima keffir y citronela, acompañada de beurre blanc, coliflor y ensalada de tomate, cebolla y cilantro

70,00

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

Pleta de Mar Waldorf Salad

16,00

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

Caramelized bimis with katsuobushi and steamed bread
14,00

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 sea bass with tomato, vegetables and potato cream

28,00

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

25,00

Oven-baked Sea bream (400-500g) flavored with kaffir lime leaves and lemongrass, accompanied by beurre blanc, cauliflower, tomato, onion and coriander salad

70,00

SANDWICHES & BURGERS

Pleta de Mar burger

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

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

Waldorfsalat Pleta de Mar

16,00

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

Karamellierte Bimis mit Katsuobushi und gedämpftem Brot

14,00

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 Wolfsbarsch 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