CARTA DE NOCHE	PVP
PEQUEÑOS PLACERES / LITTLE PLEASURES	2025
Pan de cristal con mantequilla de tomate seco y orégano	4,50 €
Crystal Bread with Sun-Dried Tomato Butter and Oregano	
Occasional de la Managarda de la Angla de	12.22.2
Gyozas de pollo y verduras al vapor con salsa teriyaki	13,00 €
Steamed Chicken & Vegetable Gyozas with Teriyaki Sauce	
cción de paletilla ibérica y queso Mahón con pan de cristal, tomate y aceitunas "trencade	17,50€
Iberian Ham & Mahón Cheese Board with Crystal Bread, Tomato, and "Trencades" Olives	·
Tradicionales Gambas al Ajillo con guindilla y brandy	15,50€
Traditional Garlic Prawns with chilli and brandy	
Colomovos al actilo andelus con mayanese aftuica	12.00.6
Calamares al estilo andaluz con mayonesa cítrica Andalusian-Style fried Calamari with Citrus Mayonnaise	13,00 €
Andulusian-style fried Calaman with Citras Mayonnaise	
VERDE QUE TE QUIERO VERDE / GREEN I WANT YOU GREEN	
Toutou do columbia con consecto, colo lle consumide u tource estudos	47.00.C
Tartar de salmón con aguacate, cebolla encurtida y toque cítrico Salmon Tartare with Avocado, Pickled Onion, and a Citrus Touch	17,90 €
Sumon Turture with Avocado, Fickled Onion, and a Citrus Toach	
Ensalada César con pollo a la parrilla y lascas de parmesano	15,90 €
Caesar Salad with Grilled Chicken and Parmesan Shavings	<u> </u>
Ensalada Caprese con tomate, mozzarella fresca, aguacate y pesto de hierba buena	15,90€
Caprese Salad with Tomato, Fresh Mozzarella, Avocado, and Mint Pesto	
Franks de de mare de selve est mare de selve est de fortes miss	16.00.6
Ensalada de queso de cabra con nueces y vinagreta de frutos rojos Goat cheese salad with walnuts and red berry vinaigrette	16,90 €
Gout theese salad with wallats and rea berry vindigrette	
MAR Y TIERRA / SEA & LAND	
Curry de pollo y mango con arroz basmati aromático	17,00€
Chicken and Mango Curry with Fragrant Basmati Rice	
Entrecot de cebón gallego a la parrilla con guarnición de la casa	23,00€
Crillad Calician Boof ontrocoto with Socconal Carnich	
Grilled Galician Beef entrecote with Seasonal Garnish	
	19 50 €
Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde	19,50€
	19,50€
Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde	19,50 €
Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde Pork Tenderloin with Green Pepper Sauce	
Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde Pork Tenderloin with Green Pepper Sauce Salmón a la parrilla con ensalada griega fresca Grilled Salmon with Fresh Greek Salad	
Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde Pork Tenderloin with Green Pepper Sauce Salmón a la parrilla con ensalada griega fresca Grilled Salmon with Fresh Greek Salad Dorada a la parrilla con guacamole salteado y "fonoll marí"	
Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde Pork Tenderloin with Green Pepper Sauce Salmón a la parrilla con ensalada griega fresca Grilled Salmon with Fresh Greek Salad	19,50 €
Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde Pork Tenderloin with Green Pepper Sauce Salmón a la parrilla con ensalada griega fresca Grilled Salmon with Fresh Greek Salad Dorada a la parrilla con guacamole salteado y "fonoll marí"	19,50€

ENTRE PAN Y PAN / BETWEEN BREAD AND BREAD	
Hamburguesa artesana de ternera Black Angus	16,50
con queso cheddar y salsa mostaza y miel	ŕ
Black Angus Beef Burger	
with cheddar cheese and mustard & honey sauce	
Hamburguesa de pollo crujiente con salsa mexicana	15,90
Crispy chiken burguer with mexican sauce	13,90
Chispy Chiken burguer with mexicum state	
Doble Smash Burger con bacon crujiente, queso fundido y salsa barbacoa	15,90
Double Smash Burger With crispy bacon, melted cheese and barbacue sauce	
Tomir's Club Sandwich	15,50
Con pollo a la parrilla, bacon crujiente, huevo a la plancha y salsa tártara	
Tomir's Club Sandwich	
With grilled chicken, crispy bacon, fried egg, and tartar sauce	
ALDENTE	
Spaghetti alla bolognese	14,50
	·
Wok de noodles con verduras al estilo thay con Gambas o Pollo o Vegetal	16,50
Noodles Wok with Thai style vegetables and with Prawns or Chicken or Vegetables	
Pavialis de ricetta y espinacas con calca de quese Mahén y pera fressa	19.00
Raviolis de ricotta y espinacas con salsa de queso Mahón y pera fresca	18,00
Ricotta & Spinach Ravioli with Mahón Cheese Sauce and Fresh Pear	
Lasagna alla Bolognese tradicional italiana con salsa boloñesa gratinada	14,50
Lasagna alla Bolognese traditional italian with Bolognese sauce gratinated	
Pizza Margarita base de tomate, mozzarella fresca, albahaca	12,50
Pizza Margarita tomato base, fresh mozzarella, basil	12,30
Fizza Marganta Comato Sase, mesir mezzarena, Sasir	
Pizza Capricciosa base de tomate, mozzarella fresca, albahaca con jamón y champiñones	14,50
Capricciosa Pizza tomato base, fresh mozzarella, basil with ham and mushrooms	
Pizza de Pollo base de tomate, mozzarella, pollo asado, cebolla y albahaca fresca	15,00
Chicken Pizza tomato base, mozzarella, roasted chicken, onion, and fresh basil	
Pizza Serrana con jamón serrano, tomates cherry, mozzarella fresca y rúcula	17,50
Serrano Pizza with Serrano ham, cherry tomatoes, fresh mozzarella, and arugula	
DULCE QUE ALEGRA EL ALMA / FOR THE SWEET TOOTH	
Ensalada de frutas frescas de temporada	8,50
Fresh Seasonal Fruit Salad	
Brownie de chocolate con nueces y bola de helado	6,50
Brownie de dilecciate con nucces y boia de neidad	0,30

New York Cheesecake con fresas caramelizadas	6,50€
New York Cheesecake with caramelized strawberries	
Tarte Tatin de manzana con crema chantilly	6,50 €
Apple Tatin Ge Manzana con Crema Chantiny Apple Tatin Tart with Chantilly cream	0,30 €
Selección de helados	
Selection of Ice Creams	
Gató de almendra mallorquín con bola de helado	6,50 €
Mallorcan Almond Cake Gató with a scoop of ice cream	