

---

## ENTRANTES Y CLÁSICOS — STARTERS AND CLASSICS

Gazpacho de cerezas con trampó mallorquín, pan de sopas crujiente y aceite de albahaca <i>Tomato and cherry soup "gazpacho" with crispy majorcan bread and basil oil</i>	17
Burrata de búfala con tomate de temporada, pesto de rúcula, aceitunas negras y piñones <i>Buffalo burrata with seasonal tomato, arugula pesto, black olives and pine nuts</i>	19
Tartar de salmón con aguacate a la parrilla, emulsión de hierbas y chips de plátano <i>Salmon tartar with grilled avocado, herb emulsion and banana chips</i>	22
Poke bowl de aguacate con quinoa o arroz venere, edamame, col lombarda marinada, brocolini, pepino y sésamo <i>Avocado poke bowl with quinoa or venere rice, edamame, marinated red cabbage, broccolini, cucumber and sesame</i>	19
<i>* Con salmón marinado / With marinated salmon</i>	24
Ensalada César con cogollos, pollo crujiente, tomates cherry, croutons, parmesano y salsa César <i>Caesar salad, lettuce hearts, crispy chicken, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese and Caesar sauce</i>	20
<i>*Con langostinos / With king prawns</i>	24
Jamón Ibérico de bellota 85gr <i>Acorn-fed Iberian ham 85gr</i>	28
Tabla de quesos de la tierra con frutos secos <i>Local cheese board with dried fruits and nuts</i>	18
Pan cristal con tomate "ramallet" y aceite de oliva virgen extra <i>Crispy bread with "ramallet" tomato and extra virgin olive oil</i>	12
Croquetas del día <i>Croquettes of the day</i>	16
Hummus clásico con crudites, chips de vegetales y pan sin gluten <i>Classic Hummus with crudites, veggie chips and toasted gluten-free</i>	19
Babaganush de berenjena a la brasa, con crudites, chips de vegetales y pan sin gluten <i>Grilled eggplant Babaganush with crudites, veggie chips and toasted gluten-free bread</i>	19

---

## PASTA Y PIZZA – PASTA AND PIZZA

Pasta de trigo sarraceno, pesto "rosso", parmesano y piñones tostados <i>Buckwheat pasta, red pesto, parmesan cheese and toasted pine nuts</i>	19
Tagliatelle al "aglio e olio" con langostinos, almejas, tomate y albahaca <i>Tagliatelle "aglio e olio" with prawns, clams, tomato and basil</i>	24
Pizza Margarita con tomate, orégano y mozzarella <i>Margarita pizza, with tomato, oregano and mozzarella</i>	19
Pizza Balear con salsa de tomate, sobrasada, queso mahonés, mozzarella, aceitunas verdes, albahaca e hinojo marino <i>Balearic pizza with tomato sauce, sobrasada, Menorcan cheese, mozzarella, green olives, basil and sea fennel</i>	22
Pizza Can Ferrereta con salsa de tomate, mozzarella, alcaparras, aceituna negra, nueces, tomate cherry, cebolla y orégano <i>Can Ferrereta pizza with tomato sauce, mozzarella, capers, black olives, walnuts, cherry tomatoes, onion and oregano</i>	22
Pizza de setas y trufa con setas variadas, trufa negra y mozzarella <i>Mushroom and truffle pizza with assorted mushrooms, black truffle and mozzarella</i>	24

---

## BOCADILLOS Y HUEVOS – SANDWICHES AND EGGS

Tortilla abierta de langostinos, espárragos verdes, tomate y rúcula <i>Ommelet side up with prawns, green asparagus, tomato and arugula</i>	22
Sándwich Club Can Ferrereta con huevo, bacon, queso emmental, pollo y mayonesa <i>Club sandwich with egg, bacon, emmental cheese, chicken and mayonnaise</i>	20
Hamburguesa de ternera mallorquina 200 gr, bacon, tomate, queso cheddar y salsa de trufa con miel <i>200 gr Majorcan beef burger with bacon, tomato, cheddar cheese and truffle sauce with honey</i>	24
Hamburguesa vegana de heura en pan sin gluten, con queso, pepinillo, tomate, lechuga, mayonesa de trufa y chips de vegetales <i>Gluten free vegan heura burger with cheese, pickles, tomato, lettuce, black truffle mayonnaise and vegetable chips</i>	22
<i>*Todos nuestros bocadillos se sirven con patatas fritas o ensalada. All our sandwiches are served with french fries or salad</i>	

---

## ARROCES, PESCADOS Y CARNES – RICE, FISH AND MEAT

Arroz meloso de espinacas, tomate seco, burrata de búfala y trufa negra <i>Spinach creamy rice with sundried tomato, buffalo burrata and black truffle</i>	22
Arroz “a la llauna” de bacalao, sepia, verduras a la mallorquina y alioli de “tap de cortí” <i>“A la llauna” cod rice, cuttlefish, majorcan style vegetables and “tap de cortí” aioli</i>	24
Pescado del día con verduritas a la parrilla y puré de apionabo <i>Catch of the day with roasted vegetables and celeriac puree</i>	P/M
Tagliata de solomillo de ternera, madurada al romero, con patatas fritas y ensalada de rúcula <i>Aged beef tenderloin tagliata with rosemary, french fries and rocket salad</i>	34

---

## POSTRES – DESSERTS

Cookie de chocolate 70 % y nueces de pecan con helado de vainilla y salsa de cerezas <i>70% chocolate and pecan nuts cookie with vanilla ice cream and cherry sauce</i>	10
Tarta de queso al estilo neoyorkino y sorbete de frambuesa <i>New York style cheesecake with raspberry sorbet</i>	10
Fruta fresca cortada con granizado de limón y albahaca (sin azúcar) <i>Seasonal fruit salad with lemon and basil granital (sugar free)</i>	9
Nuestros sorbetes y helados caseros (2 ud) <i>Our homemade sorbets and ice creams (2 u)</i>	6

Por favor, no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria  
Please, let your waiter know if you have any allergies or require information of the ingredients

