

Pregunten por nuestras SUGERENCIAS **DIARIAS** 

Si lo desean cocinamos PLATOS POR ENCARGO Paella, calderetas, "escaldums", cabrito, lechona...

Ponemos a su disposición nuestro restaurante y un menú personalizado para **CELEBRACIONES ESPECIALES.** 

⊱— PA AMB OLI –	-30 ENTR	ANTES—30 05	— ENSALADAS — 3
Dos rebanadas de pan payés con tomo de ramilllete con aceite de oliva.	ရာ မှာ	8'90 € Ens	alada tibia de pollo16'90 € ccla de lechugas y brotes tiernos, pechuga de
MIXTO	V V LUAIVIAIVIL	8'90 €	o, pimientos, cebolla, ligeramente frito y rezado con aliño de la casa.
Jamón ibérico y queso.  PESCADOR	OO €  Con salsa especial de la constant de la cons	Mez	alada con Salmón ahumado 16'90 € cla de lechugas y brotes tiernos, salmón mado con salsa de eneldo y aderezo de la casa.
Salmón, sepia y anchoas.  VEGETAL		Ens	alada con queso de cabra 16'90 € rcla de lechugas y brotes tiernos, tomate,
Berenjena, calabacín, pimiento y cebolla.	VARIADAS	4 410 0 0	so de cabra, nueces y miel de flor de naranjo.
SURTIDOS –	or op	GANO — 30 08	— CARNES —3
TRES QUESOS	Deliciosa receta hindú to con arroz basmati y cruji	iiente de garbanzo. De	ollo al curry
MALLORQUÍN	Rodajas de patata, beren con una rica salsa de ton pimientos confitados a fu Con huevo: +2'00 €	njenas y calabacín frito mate, cebollas y uego lento.	ntrecot de novillo argentino la plancha23'90 € on patatas fritas caseras verduras a la plancha. otra salsa a la pimienta: +2'90 €
queso mahones.	Con verduras de tempor	rada.	echuga de pollo a la plancha15,90 €
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 23'0' 200g de jamón ibérico con pan payés, tomate ramillete y aceite de oliva.	Arroz, maíz, tomate, agu	aceitunas, tofu y frutos	ngers de pollo
	Hamburguesa vegan Con rúcula, guacamole y	y boniato frito He	amburguesa de ternera13'90 € amburguesa de ternera estilo smashed con
		m m	eso cheddar, cebolla caramelizada, bacon y ayonesa. oble carne: +2'00 €
ARROCES -	PESCADOS Y	Y MARISCOS -3	amburguesa Sa Vinya 16'90 €
PRECIO POR PERSONA			
PRECIO POR PERSONA Mínimo 2 personas	Gambas a la plancha	21 90 €	arne de angus 250g con queso brie, manzana ada y rúcula. Con pan rústico y mayonesa de imichurri. Con patatas fritas caseras.
PRECIO POR PERSONA Mínimo 2 personas  Paella mixta22'90  Paella de verduras	Gambas a la plancha  0 €  Lubina fresca a la pla  Con patata asada y salte	ancha24'90 €	3 3 1
PRECIO POR PERSONA Mínimo 2 personas  Paella mixta22'90  Paella de verduras	Gambas a la plancha  10 €  Lubina fresca a la pla  Con patata asada y salte	ancha24'90 € eado de verduritas.	ada y rúcula. Con pan rústico y mayonesa de imichurri. Con patatas fritas caseras.
PRECIO POR PERSONA  Mínimo 2 personas  Paella mixta	Gambas a la plancha  Lubina fresca a la pla  Con patata asada y salte.  Calamar nacional a la	ancha24'90 € eado de verduritas.  a plancha 24'90 € s y ensalada.	ada y rúcula. Con pan rústico y mayonesa de
PRECIO POR PERSONA	Gambas a la plancha  Lubina fresca a la pla Con patata asada y salte  Calamar nacional a la Servido con patatas fritas  Bacalao Sa Vinya	ancha24'90 € eado de verduritas.  a plancha 24'90 € s y ensalada.  Ga Ti	ada y rúcula. Con pan rústico y mayonesa de imichurri. Con patatas fritas caseras.  POSTRES  ató mallorquín con helado 6'90 € ramisú 6'90 €
PRECIO POR PERSONA  Mínimo 2 personas  Paella mixta	Gambas a la plancha  Lubina fresca a la pla Con patata asada y salte  Calamar nacional a la Servido con patatas fritas  Bacalao Sa Vinya Suprema de bacalao frito salsa do tomato y nimico	ancha24'90 € eado de verduritas.  a plancha 24'90 € s y ensalada.  Ga Ti Ba o con patata panadera, nto rojo con crujiente de  Ta	ada y rúcula. Con pan rústico y mayonesa de imichurri. Con patatas fritas caseras.  POSTRES  ató mallorquín con helado 6'90 €

SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA **CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.** 





Ask for our
DAILY ADVICE
on special
dishes

## We can cook any dish ON REQUEST

Our restaurant and a personalized menu is available for SPECIAL OCCASIONS.

	-c CTADTEDC 2-	
All served with two slices of Mallorcan	STARTERS → SE HOMEMADE HUMMUS 8'90 €	Chicken salad
bread with virgin olive oil and Mallorcan tomato rubbed on top.	Homemade hummus with dips and carrots sticks.	chicken meat, slightly fried pepper and onion, seasoned with homemade sauce.
MIXED PA AMB OLI	<b>EDAMAME</b>	<ul> <li>Smoked salmon salad</li></ul>
SEAFOOD PA AMB OLI	NATIONAL FRIED SQUID 18'90 €	Goat cheese salad16'90 €
<b>VEGETARIAN PA AMB OLI13'90 €</b> Zucchini, aubergines, peppers and onion.	PORTION OF CROQUETTES14'90 €	Mix of different kind of fresh lettuce, tomatoes, goat cheese, walnuts and seasoned with orange honey sauce.
300	36	30
S— ASSORTMENT —	Se VEGAN FOOD	MEATS —
THREE CHEESES	<b>Vegetarian Curry</b>	Chicken Curry
MALLORCAN COLD MEATS 22'90 €  Sobrasada from C'an Ribas, blood sausage,  Camaiot (spicy ham) and cheese from Mahón.	Tumbet	Grilled novillo argentino entrecote steak
SELECT IBERIAN HAM 23'00 €  200g of sliced Iberian ham with Mallorcan	Vegan Poke	Grilled chicken breast
bread, tomatoes and olive oil.	Vegan burger	Beef hamburger
RICE DISHES	→ FISH & SHELLFISH →	
PRICE PER PERSON  Mixed paella (fish and meat) 22'90 €	Grilled prawns21'90 €	250g angus meat with brie cheese, baked apple, arugulas and chimichurri mayonnaise. With homemade fries.
Vegetables and mushrooms paella	Grilled fresh sea bass	Tomernade fres.
Shellfish paella	<ul><li>Grilled fresh national squid 24'90 €</li></ul>	DESSERTS —
Arròs brut (typical majorcan dish) 19'90 €	Served with fried potatoes and salad.	Gateaux with almond ice cream 6'90 €  Tiramisú 6'90 €
-		1
Seafood rice	Sa Vinya Cod	Banoffee 6'90 €  Cheese cake with jam 6'90 €

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.