

MENÚ SARANNA

NUESTRAS TAPAS

€

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| CROQUETAS DE POLLO CAMPERO: con cremoso de mahonés y alioli de curry. | 5.90€ |
| PATATAS BRAVAS: con espuma de sriracha. | 5.90€ |
| GAMBITAS DEL MEDITERRÁNEO: con mayonesa cítrica de lima. | 8.50€ |
| CROQUETAS DE BACALAO: servida con alioli de sobrasada y miel | 5.90€ |
| CALAMARES: fritos y acompañados con espuma de Yuzu. | 9.90€ |
| PIMIENTOS DE PADRÓN | 4.55€ |
| HUMMUS: con galletas de muro. | 5.55€ |
| ENSALADILLA SARANNA | 6.50€ |
| ALITAS DE POLLO AL ESTILO THAI | 7.50€ |



ENSALADAS

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| BURRATINA: burratina, germinados, pesto rojo, helado de tomate ramallet y aceite de oliva virgen texturizado. | 10.95€ |
| PAYESA: patatas, tomate, pimientos, cebolla morada y bonito de norte. | 9.95€ |
| SARANNA: Mix de hojas, aguacate, tomate, rábano y aceite de oliva mallorquín. | 7.50€ |

POKE BOWL

“plato típico hawaiano con nuestro toque asiático”

SALMÓN – 10.95€ | ATÚN BLUEFIN – 12.95€ | MIXTO – 11.55€ | VEGETARIANO – 9.55€

ESPECIALIDADES

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CEVICHE: de corvina salvaje, leche de tigre de mango y ají amarillo. | 12.50€ |
| TARTAR DE ATÚN: con aguacate y gazpacho de mango. | 15.90€ |
| TIRADITO: salmón fileteado estilo sashimi, aguacate y mango en salsa de miso y naranja. | 10.50€ |
| BURGER DELUXE: 100% Black Angus 170Gr, bacon, cebolla asada, cheddar, lechuga, tomate. | 11.55€ |
| BURGER VEGETARIANA: burger de cous cous y hummus, aguacate, cebolla, lechuga y tomate. | 10.95€ |
| STEAK TARTAR: creamfresh, rabanito confitado, caviaroli, y sutil toque de trufa blanca. | 15.90€ |
| PICANA DE ANGUS: cocinada a 24Hrs, patata explotado, crema de cebollino y criolla. | 16.50€ |
| SALMON: laqueado con Hoisin y servido con cous cous de citricos. | 14.95€ |
| MANGO GAZPACHO: servido con helado de tomate ramallet. | 7.50€ |

PIDA POR NUESTRA VARIEDAD DE POSTRES Y TARTAS CASERAS

“TAMBIÉN EN FORMATO DE VASITOS”

DINNER MENU

OUR TAPAS

€

| | |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| CHICKEN CROQUETTES: freerange chicken croquettes & curry alioli. | 5.90€ |
| “PATATAS BRAVAS”: baked potatoesserved with spicy Srirachafoam. | 5.90€ |
| “GAMBITAS”: deep-friedsmall shrimpserved with lime mayonnaise. | 8.50€ |
| COD FISH CROQUETTES: with sobrasada & honey emulsion. | 5.90€ |
| “CALAMARES”: deep-friedfresh squidrings served with citric foam. | 9.90€ |
| “PIMIENTOS DE PADRÓN”: smallgreendeep-friedpeppers | 4.55€ |
| HUMMUS: homemade hummus served with typical majorcan crackers. | 5.55€ |
| ENSALADILLA SARANNA: russian salad | 6.50€ |
| ALITAS DE POLLO AL ESTILO THAI: chicken wings thai style. | 7.50€ |



SALADS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| BURRATINA: Burrata cheese, sprouts, red pesto, ramallet tomato ice cream and olive oil | 10.95€ |
| PAYESA: potatoes, tomato, peppers, onion purple and “Bonito de Norte”. | 9.95€ |
| SARANNA: mixed green leaves, avocado, tomato, radish and delicious majorcan Olive oil | 7.50€ |

POKE BOWL

“typical Hawaiian dish with Asian touches”

| | | | |
|-----------------|-----------------------|---------------|--------------------|
| SALMÓN – 10.95€ | TUNA BLUEFIN – 12.95€ | MIXT – 11.55€ | VEGETARIAN – 9.55€ |
|-----------------|-----------------------|---------------|--------------------|

SPECIALTIES

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CEVICHE: raw meagre fish, marinated in citrus-mango marinadewith yellow chili | 12.50€ |
| TUNA TARTAR: raw marinated tunafish with avocado and mango gazpacho | 15.90€ |
| TIRADITO: thin sliced raw salmon with mango & avocado, served with orange miso sauce. | 10.50€ |
| DELUX BURGER: 100% black angus 170Gr, bacon, roasted onions, cheddar, lettuce and tomato. | 11.55€ |
| VEGETARIAN BURGER: cous cous&hummus burger with avocado, onions, lettuce & tomato. | 10.95€ |
| STEAK TARTAR: raw sirloin steak, crèmefraiche, radish& a touch of white truffle”caviaroli” | 15.90€ |
| “PICAÑA” OF ANGUS: 24h cooked Brazilian beef cuts withpotatoes and chive & criolla cream | 16.50€ |
| SALMON LACQUERED WITH HOISIN, SERVED WITH COUS COUS. | 14.95€ |
| MANGO GAZPACHO: Cold mango soup, served with tomato ice cream & Mediterranean flavors. | 7.50€ |

ASK FOR OUR VARIETY OF DESSERTS AND HOMEMADE CAKES

“ALSO IN CUP FORMAT”

ABENDMENÜ

UNSERE TAPAS

€

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| HÜHNERKROKETTEN: Landhuhn Kroketten mit Curry-Alioli | 5.90€ |
| PATATAS BRAVAS: fritt. Kartoffelecken mit pikanter Sriracha Sauce | 5.90€ |
| GAMBITAS: kleine fritt. Garnelen serviert mit Limetten Alioli | 8.50€ |
| KABELJAU KROKETTEN: serviert mit Sobrasada und Honig-Alioli | 5.90€ |
| CALAMARES: fritt. Tintenfischringe serviert mit aufgeschäumter Zitrusmayo | 9.90€ |
| “PIMIENTOS DE PADRÓN”: frittierte kleine grüne Paprikaschoten | 4.55€ |
| HUMMUS: serviert mit mallorquinischer Crackern | 5.55€ |
| ENSALADILLA SARANNA: Russischer Salat | 6.50€ |
| ALITAS DE POLLO AL ESTILO THAI: hühnerchenflügel nach thailändischem stil. | 7.50€ |



SALATE

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| BURRATINA: Burratinkäse, Sprossen, Rucola, Tomate, roter Pest und Tomateneis. | 10.95€ |
| PAYESA: Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Zwiebel Lila und Bonito de Norte. | 9.95€ |
| SARANNA: Salatblätter, Avocado, Tomate, Rettich und mallorquinischer Olivenöl | 7.50€ |

POKE BOWL

Typisch hawaiianisches Gericht mit asiatischem

| | | | |
|----------------|----------------------------|-------------------|---------------------|
| LACHS – 10.95€ | THUNFISCH BLUEFIN – 12.95€ | GEMISCHT – 11.55€ | VEGETARISCH – 9.55€ |
|----------------|----------------------------|-------------------|---------------------|

SPEZIALITÄTEN

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CEVICHE: Wilder, roher Seebarsch mariniert in Zitrus-Mango marinade mit gelbem Chili | 12.50€ |
| THUNFISCH TARTAR: Thunfisch tartar auf Avocado mit Mango-Gazpacho | 15.90€ |
| TIRADITO: hauchdünn geschn. Lachs mit Mango & Avocado in Miso-Orangensauce | 10.50€ |
| BURGER DELUXE: 100% Black Angus 170Gr, bacon, cebolla asada, cheddar, lechuga, tomate. | 11.55€ |
| BURGER VEGETARIANA: burger de cous cous y hummus, aguacate, cebolla, lechuga y tomate. | 10.95€ |
| STEAK TARTAR: rohes Rindfleisch gehackt mit creme fraiche, konfitiertem Rettich und “Caviaroli” | 15.90€ |
| ANGUS “PICAÑA”: Brasil. Schnitt, 24St auf niedriger Temperatur gekocht, serviert mit Kartoffel und Schnittlauch- Criolla sauce | 16.50€ |
| LACHS: Mit Hoisin lackiert und mit Citrus Cous Cous serviert. | 14.95€ |
| MANGO GAZPACHO: Serviert mit Tomateneis und mediterrane Gewürze | 7.50€ |

FRAGEN SIE NACH UNSERER AUSWAHL AN DESSERTS UND HAUSGEMACHTEN KUCHEN

“AUCH IM TASSENFORMAT”