

LUNCH MENU

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€



SANDWICHES

CALAMAR FRITO: con alioli de lima, servido en pan artesano.	6.95€
SALMÓN: con queso crema, rúcula, pepinillo servido en pan artesano de remolacha.	6.95€
ROAST BEEF: con mayonesa trufada, tomate, rúcula y pan artesano.	6.95€
POLLO CAJÚN: con guacamole servido en pan artesano de patata dulce.	6.95€
SANDWICH VEGETARIANO: verduritas asadas, ensalada y pesto casero.	6.95€

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

De 13 a 17 horas

“plato típico hawaiano con nuestro toque asiático”

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

ESPECIALIDADES

De 13 a 17 horas

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€

PIDA POR NUESTRA VARIEDAD DE POSTRES Y TARTAS CASERAS

“TAMBIÉN EN FORMATO DE VASITOS”

LUNCH 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€



SANDWICHES

CALAMAR: Fried squid with lime alioli	6.95€
SALMON: Smoked salmon with cream cheese	6.95€
ROAST BEEF: with truffled mayonnaise, tomato, arugula and artisan bread.	6.95€
POLLO CAJÚN: with guacamole served on sweet potato artisan bread.	6.95€
SANDWICH VEGETARIANO: roasted vegetables, salad and homemade pesto.	6.95€

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

From 13 to 17 hours

“typical Hawaiian dish with Asian touches”

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

SPECIALTIES

From 13 to 17 hours

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€

ASK FOR OUR VARIETY OF DESSERTS AND HOMEMADE CAKES

“ALSO IN CUP FORMAT”

MITTAGSMENÜ

UNSERE TAPAS

€

HÜHNERKROKETTEN: Landhuhnkroketten 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: hühnchenflügel nach thailändischem stil.	7.50€



SANDWICH

CALMAR: Gebratener Tintenfisch mit Aioli	6.95€
SALMON: Geräucherter Lachs mit Frischkäse	6.95€
ROAST BEEF: mit getrüffeltem Mayonnaise, Tomaten, Rucola.	6.95€
POLLO CAJÚN: mit Guacamole serviert auf Süßkartoffel.	6.95€
VEGETARIANO: mit geröstetem Gemüse, Salat und Pesto	6.95€

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

Von 13 bis 17 Stunden

Typisch hawaiianisches Gericht mit asiatischem

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

SPEZIALITÄTEN

Von 13 bis 17 Stunden

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€
DELUXE BURGER: 100% Black Angus 170Gr, Bacon, gebrat. Zwiebeln, Cheddar, Salatblätter & Tomate	11.55€
VEGETARISCHER BURGER: aus Hummus und Cous Cous hausgemachter Burger mit Avocado, Zwiebel, Salatblätter & Tomate.	10.95€

FRAGEN SIE NACH UNSERER AUSWAHL AN DESSERTS UND HAUSGEMACHTEN KUCHEN

"AUCH IM TASSENFORMAT"