

ORIGEN, PRODUCTO Y CALMA

ORIGIN, PRODUCT AND CALM

Nuestra carta destaca por el uso de un producto fresco de primera calidad. Una cocina honesta, elaborada con calma, al momento y 100% artesanal, libre de congelados y productos precocinados.

Priorizamos el origen y el sabor auténtico trabajando estrechamente con proveedores locales de confianza —nuestro carnicero, frutero y pescadero— para garantizar una experiencia siempre fresca y superior en cada plato.

Our menu is defined by the use of premium fresh Product. Honest cuisine, prepared with Calm, made to order and 100% artisanal—entirely free from frozen or pre-packaged goods.

We prioritize Origin and authentic flavor by working closely with trusted local suppliers—our butcher, greengrocer, and fishmonger—to guarantee an experience that is always fresh and superior in every dish.

ENTRANTES *STARTERS*

Flores de alcachofas confitadas

Con aceite de oliva extra virgen y virutas de queso feta Denominación de Origen
Protegida (DOP) Grecia

Artichoke flower confit

*Slowly cooked (confit) in premium extra virgin olive oil until they are buttery soft.
Topped with DOP feta cheese shavings and a hint of sea salt*

16'⁵⁰

Burrata de Andria IGP con tomates de temporada, pesto y nueces corazón

Burrata artesanal de Puglia sobre una selección de tomates selectos y
lechuga ECO, realzada con nuestro pesto casero y el crujiente de nueces tostadas

Andria IGP burrata and heirloom tomato salad

*Artisanal Pugliese burrata on a bed of selected tomatoes and organic lettuce,
finished with our homemade pesto and toasted crunchy walnuts*

17'⁵⁰

Parrillada de verduras al grill

Una selección rotativa de las mejores verduras frescas y de temporada,
acompañadas de AOVE y nuestra auténtica salsa romesco casera

Seasonal grilled vegetable platter

*A rotating selection of the finest fresh, seasonal vegetables served with extra
virgin olive oil and our authentic homemade romesco sauce*

15'⁵⁰

Croquetas artesanas de jamón 100% ibérico

De bellota cortado a mano, con una bechamel cremosa infundada lentamente
al fuego con su propio hueso para un sabor intenso y auténtico

Signature 100% iberian ham croquettes

*Hand-carved Iberian ham in a silky béchamel, slow-infused with ham bone at
low temperature for a deep, authentic essence*

18'⁵⁰

Todos los precios de esta carta incluyen el IVA.

All prices on this menu include VAT.

ENTRANTES *STARTERS*

Gambas al ajillo “Es Pati”

Gambas seleccionadas cocinadas en la esencia de su propio coral, con láminas de ajo fresco, aceite de oliva virgen extra y un sutil toque de guindilla

Garlic prawns in rich seafood fumet

Selected prawns cooked in their own concentrated fumet with fresh garlic, extra virgin olive oil, and a hint of chili for a deep, oceanic flavor

23'00

.....

Tartar de solomillo de ternera Lugo prime

Cortado a cuchillo y aliñado al momento con condimentos clásicos y acompañado de tostas

Tartare of prime Lugo beef tenderloin

Freshly hand-diced and seasoned à la minute with classic condiments accompanied by freshly made bread toasts

25'50

.....

Jamón Joselito (100g) – El Mejor del Mundo

Curación natural de 60 meses, cortado a mano. Acompañado de pan de cristal crujiente y tomate de ramallet

Joselito Ham (100g) – The World's Finest

Hand-carved Iberian ham, slow-aged for 60 months. Served with crispy “crystal bread” and vine-ripened tomatoes

48'00

.....

Anchoas del Cantábrico “Doble Cero” (D.O.)

Exquisita selección de los filetes de anchoa grandes y carnosos ('00'), Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Acompañadas de pan de cristal con tomate de ramayet. 6 unidades

Cantabrian anchovies “Double Zero” (PDO)

Exquisite selection of large and meaty anchovy fillets ('00'), Protected Designation of Origin (P.D.O.). Served with ‘crystal bread’ and Mallorcan ‘ramellet’ tomato. 6 units

26'00

.....

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal.

Should you have any food allergies or intolerances, please consult our staff for allergen information.

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Pluma ibérica de bellota (300g)

Corte noble de gran jugosidad marcado a la brasa, servido sobre un cremoso parmentier de patata y el contrapunto dulce de nuestra confitura de higos seleccionada

Acorn-fed iberian "pluma" (300g)

Premium, succulent cut of acorn-fed Iberian pork, charcoal-grilled. Served over a silky potato parmentier with the sweet touch of our select fig preserve

29⁰⁰

.....

Costillas de cerdo ibérico

Cocinadas a fuego lento durante 6 horas hasta que la carne se desprenda del hueso. Glaseadas con nuestra salsa barbacoa casera y servidas con patatas artesanas (doble fritura en AOVE)

Iberian pork ribs

Slow-cooked for 6 hours until fall-off-the-bone tender. Glazed with our homemade BBQ sauce and served with artisan double-fried potatoes in extra virgin olive oil

24⁰⁰

.....

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto crianza

Cocinadas a baja temperatura hasta que se deshacen en la boca. Servidas sobre un sedoso parmentier de patata y su propia reducción glaseada

Iberian pork cheeks in red crianza wine

Slow-cooked at a low temperature until melt-in-your-mouth tender. Served over a silky potato parmentier and finished with its own rich wine reduction

25⁰⁰

.....

Chuletas de cordero recental

Costillitas de cordero seleccionadas por su ternura, servidas con nuestras patatas artesanas (doble fritura en AOVE), ajos dorados y pimientos del cristal

Grilled lamb chops

Tender lamb chops grilled over open flames. Served with our signature double-fried artisan potatoes in extra virgin olive oil, golden garlic, and sweet "crystal" peppers

28⁵⁰

.....

Todos los precios de esta carta incluyen el IVA.

All prices on this menu include VAT.

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Solomillo de ternera de Lugo (250g)

Corazón de solomillo gallego a la brasa, acompañado de patatas artesanas variedad Rosell —con su característica doble fritura en AOVE— y pimientos del cristal confitados a fuego lento

Lugo beef tenderloin (250g)

Premium Galician tenderloin, charcoal-grilled. Served with artisan Rosell potatoes, double-fried in extra virgin olive oil, and silky slow-confit “crystal” peppers

36⁰⁰

.....

Chuletón de vaca madurada irlandesa “grass-fed”

Corte de maduración prolongada, seleccionado por su infiltración y sabor intenso. Se sirve con tomate de ‘ramellet’ asado al horno y nuestras patatas artesanas Rosell (doble fritura en AOVE)

Aged Irish grass-fed “chuletón” (bone-in rib steak)

Long dry-aged cut, selected for its exceptional marbling and intense flavor. Served with oven-roasted ‘ramellet’ tomato and our Rosell artisanal potatoes (double-fried in EVOO)

84 €/kg

.....

Chuletón de ternera de Lugo

Selección de ternera gallega destacada por su ternura y sabor suave. Se sirve con tomate de ‘ramellet’ asado al horno y nuestras patatas artesanas Rosell (doble fritura en AOVE)

Lugo beef “chuletón” (bone-in rib steak)

Select Galician beef known for its extraordinary tenderness and delicate flavor. Served with oven-roasted ‘ramellet’ tomato and our Rosell artisanal potatoes (double-fried in EVOO)

65 €/kg

.....

Entrecot de ternera de Lugo (320g)

Corte de lomo alto seleccionado por su equilibrio entre ternura e infiltración. Acompañado de nuestras patatas artesanas Rosell (doble fritura en AOVE) y pimientos del Padrón

Lugo beef entrecôte (320g)

Known for its perfect balance of tenderness and marbling. Served with artisan Rosell potatoes—double-fried in extra virgin olive oil—and Padrón peppers

29⁵⁰

.....

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal.

Should you have any food allergies or intolerances, please consult our staff for allergen information.

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Dorada con verduras

Una dorada entera y fresca de 400 g aprox., abierta a la espalda y marcada a la perfección al grill. Rociada con aceite de oliva virgen extra y escamas de sal marina, se acompaña de una colorida selección de verduras frescas de temporada

Grilled sea bream 'a la espalda' with seasonal vegetables

A whole, fresh sea bream 400 g aprox., butterflied and perfectly seared on the grill. Drizzled with extra virgin olive oil and sea salt flakes, it is served with a colourful selection of sautéed fresh seasonal vegetables

24⁰⁰

Todos los precios de esta carta incluyen el IVA.

All prices on this menu include VAT.

POSTRES ARTESANOS

HOMEMADE DESSERTS

Tarta de queso “de la casa”

Nuestra receta artesana horneada diariamente, de textura cremosa y suave.
Servida con coulis de frutos rojos del bosque

Signature cheesecake

*Our artisan recipe, baked fresh daily for a smooth and creamy texture.
Served with a forest berry coulis*

7'40

Banoffee artesanal

Postre casero elaborado por capas: base de galleta crujiente,
plátano fresco, cremoso dulce de leche y una suave nube de
nata montada y lascas de chocolate negro

Homemade banoffee

*A classic homemade favorite layered with a crunchy biscuit base,
fresh bananas, rich dulce de leche (caramel), topped with
light whipped cream and dark chocolate shavings*

7'60

Tiramisú tradicional (montado al momento)

Bizcocho empapado en café espresso con unas gotas de amaretto, nuestra
crema artesana de mascarpone y lascas de chocolate negro

Freshly made traditional tiramisu

*Espresso-soaked sponge cake with a hint of amaretto, our artisanal
mascarpone cream and dark chocolate shavings*

8'90

Coulant de chocolate negro (70% cacao)

Bizcocho caliente de chocolate negro con corazón fundido de cacao al 70%.
Acompañado de una bola de helado artesano de vainilla bourbon para crear el
contraste perfecto de temperaturas

Dark chocolate fondant (70% cocoa)

*Warm dark chocolate cake with a molten 70% cocoa heart. Served with a scoop
of artisan bourbon vanilla ice cream for the perfect hot-and-cold contrast*

8'90

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal.

Should you have any food allergies or intolerances, please consult our staff for allergen information.

Síguenos | Follow us
@espatimallorca