APOPA

menu

sea club & restaurant

A POPA

sea club & restaurant

TAPAS *Y OTRAS GRANDES COSAS PARA COMPARTIR*

COCA DE PATATA *27,00 €*
rellena de "porc negre" a baja temperatura con salsa brava

CROQUETAS CREMOSAS DE GAMBAS *14,00 €*
croquetas cremosas con curry rojo, leche de coco, cola de gamba, acelgas asiáticas y mayonesa cítrica con chipotles

CROQUETAS CREMOSAS DE PATO CONFITADO *14,00 €*
con morcilla y chutney ligeramente picante de cebolla roja

TÁRTARO DE ATÚN *30,00 €*
lomo de atún cortado a cuchillo marinado al momento con cebolleta, mango avión, salsa asiática, aguacate, cebolleta fresca y crujientes de pan

CALAMAR NACIONAL *20,00 €*
aros finos de calamar frito a la andaluza con mayonesa cítrica

JAMÓN 50% BELLOTA *26,00 €*
cortado a cuchillo con tostas crujientes y emulsión de tomate de "ramallet" y aceite de oliva mallorquín

JAMÓN 100% BELLOTA (D.O.P) ECOLÓGICO, D.O. VALLE DE LOS PEDROCHES *42,00 €*
cortado a cuchillo con tostas crujientes y emulsión de tomate de "ramallet" y aceite de oliva mallorquín

MELOSO DE ARROZ ROJO *24,00 €*
con pato deshuesado confitado, ceps, foie de pato, polvo de parmesano y aceite de trufa blanca

CARPACCIO DE SALMÓN *25,00 €*
lomo de salmón cortado, cebolla roja encurtida, cebolleta fresca, wakame marinado, daikon, espuma de aguacate cítrico y aliño asiático

LANGOSTINOS CRUJIENTES *18,00 €*
cola de langostino envuelta de albahaca fresca y pasta brick con emulsión picante

PULPO Y VIEIRA *30,00 €*
pata de pulpo a la parrilla, vieiras, timbal de patata, sal des trenc, aceite de oliva virgen mallorquín y mayonesa ahumada

FRITURA MEDITERRANEA *28,00 €*
Variado de pescado y marisco fresco del día frito con mayonesa cítrica y cebollino fresco

PARA **EMPEZAR**

ENSALADA TEMPLADA DE ATUN ROJO *30,00 €*
con endivias marinadas, trigo sarraceno, aguacate, bonito seco, tomate cereza, brotes de soja, edamames y vinagreta thai

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE *24,00 €*
pollo especiado frito, anacardos, hojas de cogollos tiernos y endivias, cebolla caramelizada, tomate cherry, lascas de parmesano añejo y nuestra salsa césar

CANOLI PASTA FRESCA ECOLÓGICA *26,00 €*
con crema de gambas, mariscada, cangrejo crujiente y emulsión de parmesano

ARROCES *(min. 2 pax)*

Arroz seco de carrillera de ternera, setas y mayonesa de ceps	*24,00 € p.p.*
Arroz seco de gamba roja y mayonesa de su coral	*27,00 € p.p.*
Arroz seco de calamar, colas de gamba roja, tinta de sepia y "all i oli"	*25,00 € p.p.*
Arroz seco de verduras	*24,00 € p.p.*

PARA TERMINAR

LOMO DE CORVINA *con nuestra receta de salsa mallorquina*	*31,00 €*
RODABALLO PARRILA *con arroz meloso de plancton, guisantes frescos, cola de langostinos y "all i oli" de su coral*	*35,00 €*
SOLOMILLO REPOSADO *sobre timbal de patatas, shiitakes confitados, foie de pato parrilla y salsa caramelizada de vino tinto*	*32,00 €*
TOMAHAWK DE TERNERA REPOSADA (2 PAX) *puré trufado, verduritas grill y jugo de asado*	*36,00 € p.p.*
CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO *a baja temperatura, parmentier, puré de boniatos especiado, estofado de setas, panceta ibérica confitada y marcada al grill, jugo de su asado caramelizado y polvo de torreznos*	*26,00 €*

ALGO DULCE

TABLA DE QUESOS *quesos nacionales artesanos*	*21,00 €*
ESPUMA DE MANGO *con helado de coco y crumble de galleta*	*9.00 €*
TARTA DE MANZANA CARAMELIZADA *con helado de vainilla y nueces de macadamia caramelizadas con espuma de leche merengada (ELABORACIÓN 20 MINUTOS)*	*11,00 €*
EXPLOSIÓN HELADA *nuestro helado de chocolate frito con "gató mallorquín" y crema fría de "algarroba"*	*8,00 €*
TEXTURAS DE CHOCOLATE *con aceite de oliva virgen y sal des trenc*	*10,00 €*

TAPAS *AND OTHER GREAT THINGS TO SHARE*

POTATO CAKE *27,00 €*
stuffed with low-temperature "porc negre" (black pork) with hot sauce

CREAMY PRAWN CROQUETTES *14,00 €*
creamy croquettes with red curry, coconut milk, prawn tail, Asian chard and citrus mayonnaise with chipotles

CREAMY DUCK CONFIT CROQUETTES *14,00 €*
with blood sausage and slightly spicy red onion chutney

TUNA TARTARE *30,00 €*
sliced tuna loin, freshly marinated with fresh spring onion, mango, Asian sauce, avocado, and crispy bread

NATIONAL SQUID *20,00 €*
fine fried squid rings with citrus mayonnaise

50% ACORN-FED HAM *26,00 €*
sliced with crispy toast with "ramallet" tomato emulsion and Majorcan olive oil

100% ACORN-FED HAM (P. D. O.) ORGANIC, D.O. VALLE DE LOS PEDROCHES *42,00 €*
sliced with crispy toast with "ramallet" tomato emulsion and Majorcan olive oil

CREAMY RED RICE *24,00 €*
with deboned confit duck, mushrooms, duck foie gras, grated parmesan and white truffle oil

SALMON CARPACCIO *25,00 €*
sliced salmon fillet, pickled red onion, fresh spring onion, marinated wakame, daikon, citrus avocado foam and Asian dressing

CRISPY PRAWNS *18,00 €*
prawns wrapped in fresh basil and brick pastry with spicy emulsion

OCTOPUS AND SCALLOP *30,00 €*
grilled octopus tentacle, scallops, potato timbale, Es Trenc salt, Mallorcan virgin olive oil and smoked mayonnaise

MEDITERRANEAN FRIED FISH AND SEAFOOD *28,00 €*
assorted fresh fish and seafood of the day fried with citrus mayonnaise and fresh chives

STARTERS

WARM RED TUNA SALAD *30,00 €*
with marinated chicory, buckwheat, avocado, dried tuna, cherry tomato, bean sprouts, edamame and thai vinaigrette

CRISPY CHICKEN SALAD *24,00 €*
spiced fried chicken, cashews, lettuce hearts and endives, caramelised onion, cherry tomatoes, slices of aged parmesan and our Caesar sauce

FRESH ORGANIC PASTA CANOLI *26,00 €*
with prawn cream, shellfish, crispy crab and parmesan emulsion

RICE *(min. 2 people)*

Dry rice with beef cheeks, mushrooms and mushroom mayonnaise	*24,00 € p.p.*
Dry rice with red prawns and mayonnaise flavoured with their shells	*27,00 € p.p.*
Dry rice with squid, red prawns, squid ink and garlic mayonnaise	*25,00 € p.p.*
Dry rice with vegetables	*24,00 € p.p.*

TO FINISH

SEA BASS FILLET — *31,00 €*
with our Mallorcan sauce recipe

GRILLED TURBOT — *35,00 €*
with creamy plankton rice, fresh peas, prawn tail and "all i oli" made from its own coral

RESTED SIRLOIN — *32,00 €*
served on a potato timbale, caramelised shiitake mushrooms, grilled duck foie gras and caramelised red wine sauce

MATURED BEEF TOMAHAWK (2 PEOPLE) — *36,00 € p.p.*
Truffled mashed potatoes, grilled vegetables and gravy

IBERIAN PORK CHEEK — *26,00 €*
Slow-cooked pork cheek, parmentier, spiced sweet potato puree, mushroom stew, grilled Iberian pork belly confit, caramelised gravy and bacon powder

SOMETHING SWEET

CHEESE BOARD — *21,00 €*
Artisan national cheeses

MANGO FOAM — *9.00 €*
with coconut ice cream and biscuit crumble

CARAMELISED APPLE TART — *11,00 €*
with vanilla ice cream and caramelised macadamia nuts with whipped milk foam (PREPARATION – 20 MINUTES)

FROZEN EXPLOSION — *8,00 €*
our fried chocolate ice cream with mallorcan almond cake and cold carob cream

CHOCOLATE TEXTURES — *10,00 €*
with virgin olive oil and sea salt

TAPAS *UND ANDERE TOLLE SACHEN ZUM TEILEN*

KARTOFFEL-COCA (BLECHKUCHEN) *27,00 €*
gefüllt mit bei niedriger Temperatur gegartem Fleisch vom mallorquinischen schwarzen Schwein mit Brava-Soße

CREMIGE GARNELENKROKETTEN *14,00 €*
cremige Kroketten mit rotem Curry, Kokosmilch, Garnelenschwanz, asiatischem Mangold und Zitrus-Mayonnaise mit Chipotle-Chilis

CREMIGE ENTENCONFIT-KROKETTEN *14,00 €*
mit Blutwurst und leicht pikantem Chutney aus roten Zwiebeln

THUNFISCH-TARTAR *30,00 €*
filetierter Thunfisch, kurz mariniert mit frischer Frühlingszwiebel, Mango, Asiasoße, Avocado und knusprigem Brot

NATIONALER TINTENFISCH *20,00 €*
feine Tintenfischringe, nach andalusischer Art frittiert mit Zitrus-Mayonnaise

SCHINKEN AUS 50 % EICHELMAST *26,00 €*
von Hand geschnitten mit knusprigen Toastscheiben, „Ramallet"-Tomatenemulsion und mallorquinischem Olivenöl

BIOSCHINKEN AUS 100 % EICHELMAST (g. U.), URSPRUNGSBEZEICHNUNG VALLE DE LOS PEDROCHES *42,00 €*
von Hand geschnitten mit knusprigen Toastscheiben, „Ramallet"-Tomatenemulsion und mallorquinischem Olivenöl

CREMIGER ROTER REIS *24,00 €*
mit entbeintem Entenconfit, Steinpilzen, Entenstopfleber, Parmesanpulver und weißem Trüffelöl

LACHS-CARPACCIO *25,00 €*
filetierter Lachs, eingelegte rote Zwiebel, frische Frühlingszwiebel, marinierte Wakame, Daikon-Rettich, Zitrus-Avocadoschaum und asiatisches Dressing

KNUSPRIGE GARNELEN *18,00 €*
Garnelenschwanz umwickelt mit frischem Basilikum und Strudelteig mit pikanter Emulsion

KRAKE UND JAKOBSMUSCHEL *30,00 €*
gegrillter Oktopusarm, Jakobsmuscheln, Kartoffel-Timbale, Meersalz Es Trenc, mallorquinisches natives Olivenöl extra und geräucherte Mayonnaise

FRITTIERTER FISCHTELLER NACH MEDITERRANER ART *28,00 €*
Auswahl an tagesfrischem Fisch und Meeresfrüchten mit Zitrus-Mayonnaise und frischem Schnittlauch

FÜR DEN **ANFANG**

LAUWARMER SALAT VON ROTEM THUN *30,00 €*
mit marinierten Endivien, Buchweizen, Avocado, getrocknetem Bonito, Kirschtomaten, Sojasprossen, Edamame und Thai-Vinaigrette

SALTAT MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN *24,00 €*
frittiertes gewürztes Hähnchen, Cashewnüsse, Salatherz- und Endivienblätter, karamellisierte Zwiebel, Kirschtomate, gereifte Parmesanspäne und Caesar-Soße des Hauses

FRISCHE BIO-NUDELN CANOLI *26,00 €*
mit Garnelencreme, Meeresfrüchten, knusprigen Krabben und Parmesanemulsion

REISPFANNEN *mind. 2 pers.)*

trockener Reis mit Kalbsbäckchen, Pilzen und Steinpilz-Mayonnaise	*24,00 € p.p.*
trockener Reis mit roten Garnelen und Garnelensaft-Mayonnaise	*27,00 € p.p.*
trockener Reis mit Tintenfisch, roten Garnelenschwänzen, Sepiatinte und Aioli	*25,00 € p.p.*
trockener Reis mit Gemüse	*24,00 € p.p.*

ZUM ABSCHLUSS

ADLERFISCHFILET *31,00 €*
Mit mallorquinischer Soße des Hauses

GEGRILLTER STEINBUTT *35,00 €*
mit cremigem Plankton-Reis, frischen Erbsen, Garnelenschwänzen und Garnelensaft-Aioli

GEREIFTES RINDERFILET *32,00 €*
auf Kartoffel-Timbale, confierten Shiitake-Pilzen, Entenstopfleber vom Grill und karamellisierter Rotweinsoße

TOMAHAWK VOM GEREIFTEN RIND (2 PERS) *36,00 € p.p.*
getrüffeltes Püree, Grillgemüse und Bratenjus

BÄCKCHEN VOM IBERISCHEN SCHWEIN *26,00 €*
niedrig gegarte Schweinebäckchen, Parmentier, würziges Süßkartoffelpüree, Pilzragout, konfierter und kurz gegrillter durchwachsener Speck vom Iberischen Schwein, karamelisierter Bratensaft und Griebenpulver

ETWAS SÜSSES

KÄSETELLER *21,00 €*
handwerklich hergestellte nationale Käsesorten

MANGOSCHAUM *9.00 €*
mit Kokoseis und Keks-Crumble

KARAMELLISIERTER APFELKUCHEN *11,00 €*
mit Vanilleeis, karamellisierten Macadamianüssen und „Leche-merengada"-Schaum (ZUBEREITUNG 20 MINUTEN)

EISIGE EXPLOSION *8,00 €*
unser Eis aus frittierter Schokolade mit mallorquinischem Mandelkuchen und kalter Johannisbrotcreme

SCHOKOLADENTEXTUREN *10,00 €*
mit nativem Olivenöl und Es-Trenc-Salz

TAPAS *ET AUTRES GRANDES ASSIETTES À PARTAGER*

COCA DE PATATA (coque de pomme de terre) *27,00 €*
Farci de « porc noir » à basse température avec sauce brava

CROQUETTES ONCTUEUSES DE CREVETTES *14,00 €*
Croquettes onctueuses au curry rouge, lait de coco, queue de crevette, blettes asiatiques et mayonnaise aux agrumes avec chipotles

CROQUETTES CRÉMEUSES DE CANARD CONFIT *14,00 €*
Avec boudin et chutney d'oignon rouge légèrement épicé

TARTARE DE THON *30,00 €*
lFilet de thon coupé au couteau sur le moment, mariné avec ciboulette, mangue « avion », sauce asiatique, avocat, ciboulette fraîche et pain toasté.

CALAMAR LOCAL *20,00 €*
Fins anneaux de calamar frit à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes

JAMBON 50 % BELLOTA *26,00 €*
coupé au couteau avec pain toasté et émulsion de tomate de « ramallet » et huile d'olive majorquine

JAMBON 100 % BELLOTA (A.O.P) BIO, A.O. VALLE DE LOS PEDROCHES *42,00 €*
coupé au couteau avec pain toasté et émulsion de tomate de « ramallet » et huile d'olive majorquine

RIZ CRÉMEUX ROUGE *24,00 €*
Avec canard désossé confit, cèpes, foie gras de canard, parmesan en poudre et huile de truffe blanche

CARPACCIO DE SAUMON *25,00 €*
Filet de saumon tranché, oignon rouge au vinaigre, ciboulette fraîche, wakame mariné, daikon, mousse d'avocat aux agrumes, assaisonnement asiatique

GAMBAS CROUSTILLANTES *18,00 €*
Queue de gambas enveloppée dans une feuille de brick et du basilic avec émulsion épicée

POULPE ET COQUILLE SAINT-JACQUES *30,00 €*
Tentacule de poulpe grillée, coquilles Saint-Jacques, timbale de pomme de terre, sel d'Es Trenc, huile d'olive vierge de Majorque et mayonnaise fumée

FRITURE MÉDITERRANÉENNE *28,00 €*
Assortiment de poissons et de coquillages frais du jour frit avec mayonnaise aux agrumes et ciboulette fraîche

POUR **COMMENCER**

SALADE TIÈDE AU THON ROUGE *30,00 €*
avec endives marinées, sarrasin, avocat, bonite séchée, tomates cerises, germes de soja, edamames et vinaigrette thaï

SALADE DE POULET CROUSTILLANT *24,00 €*
Poulet frit épicé, noix de cajou, feuilles de cœurs tendres de laitue et d'endives, oignon caramélisé, tomate cherry, copeaux de parmesan sec et notre sauce césar

CANOLI DE PÂTE FRAÎCHE BIO *26,00 €*
Avec crème de crevettes, fruits de mer, crabe croustillant et émulsion de parmesan

RIZ *(min. 2 pax)*

Riz avec joue de bœuf, champignons et mayonnaise aux cèpes	*24,00 € p.p.*
Riz aux crevettes rouges et mayonnaise avec leur corail	*27,00 € p.p.*
Riz au calamar, queues de crevettes rouges, encre de seiche et « aïoli »	*25,00 € p.p.*
Riz aux légumes	*24,00 € p.p.*

ET ETFIN

FILET DE MAIGRE — *31,00 €*
avec notre recette de sauce majorquine

TURBOT GRILLÉ — *35,00 €*
avec riz onctueux au plancton marin, petits pois frais, queue de gambas et aïoli avec leur corail

FILET MATURÉ — *32,00 €*
sur timbale de pommes de terre, shiitakes confits, foie gras de canard grillé et sauce au vin rouge caramélisée

TOMAHAWK DE BŒUF MATURÉ (2 PAX) — *36,00 € p.p.*
Purée truffée, petits légumes grillés et jus de rôti

JOUE DE PORC IBÉRIQUE — *26,00 €*
Joue de porc à basse température, parmentier, purée de patates douces épicée, estouffade de champignons, lard ibérique confit et juste saisi au grill, jus de sa cuisson caramélisé et poudre de lard

QUELQUES DOUCEURS

ASSIETTE DE FROMAGES — *21,00 €*
Fromages locaux artisanaux

MOUSSE DE MANGUE — *9.00 €*
avec glace à la noix de coco et crumble biscuité

TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES — *11,00 €*
avec glace à la vanille et noix de macadamia caramélisées avec mousse de lait meringuée (PRÉPARATION 20 MINUTES)

EXPLOSION GLACÉE — *8,00 €*
notre glace au chocolat frit avec gato mallorquin (gateau aux amandes) et coulis de caroube

TEXTURES DE CHOCOLAT — *10,00 €*
À l'huile d'olive vierge et au sel d'Es trenc

ЗАКУСКИ ТАПАС *И ДРУГИЕ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА В ЦЕНТР СТОЛА*

КАРТОФЕЛЬНАЯ БУЛОЧКА *(COCA DE PATATA)* — *27,00 €*
начиненная свининой (из свиней майоркской породы), приготовленной при невысокой температуре, с острым соусом

НЕЖНЫЕ КРОКЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК *(CROQUETAS CREMOSAS DE GAMBAS)* — *14,00 €*
нежные крокеты с красным карри, кокосовым молоком, хвостиками креветок, азиатским мангольдом и цитрусовым майонезом с чипотле

НЕЖНЫЕ КРОКЕТЫ ИЗ УТКИ КОНФИ *(CROQUETAS CREMOSAS DE PATO CONFITADO)* — *14,00 €*
с колбасой морсилья и чуть острым чатни из красного лука

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА *(TÁRTARO DE ATÚN)* — *30,00 €*
спинка тунца, нарезанная ломтиками вручную и замаринованная прямо перед подачей к столу, с молодым луком, созревшим на ветке манго, азиатским соусом, авокадо, луком-батуном и хрустящими гренками

ИСПАНСКИЙ КАЛЬМАР *(CALAMAR NACIONAL)* — *20,00 €*
кальмар по-андалузски (нарезанный тонкими кольцами и поджаренный в кляре) с цитрусовым майонезом

ХАМОН «50%» БЕЛЬОТА *(JAMÓN DE BELLOTA)* — *26,00 €*
нарезанные вручную тонкие ломтики сыровяленого окорока свиньи, откормленной желудями; сервируются с хрустящими тостами и соусом из созревшего на ветке помидора с оливковым маслом, изготовленным на Майорке

ХАМОН «100%» БЕЛЬОТА (С ЗАЩИЩЕННЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ) ЭКОЛОГИЧНЫЙ ПРОДУКТ, НАИМЕНОВАНИЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ «ДОЛИНА ЛОС-ПЕДРОЧЕС» *(JAMÓN 100% DE BELLOTA)* — *42,00 €*
нарезанные вручную тонкие ломтики сыровяленого окорока свиньи, откормленной желудями; сервируются с хрустящими тостами и соусом из созревшего на ветке помидора с оливковым маслом, изготовленным на Майорке

НЕЖНЫЙ КРАСНЫЙ РИС *(MELOSO DE ARROZ ROJO)* — *24,00 €*
с уткой конфи без костей, белыми грибами, фуа-гра, пармезаном в порошке и оливковым маслом, настоянным на белом трюфеле

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ *(CARPACCIO DE SALMON)* — *25,00 €*
нарезанная ломтиками спинка лосося, маринованный красный лук, свежий лук, маринованные водоросли вакаме, дайкон, пенка из авокадо с цитрусовыми и азиатская заправка

ХРУСТЯЩИЕ КРУПНЫЕ КРЕВЕТКИ *(LANGOSTINOS CRUJIENTES)* — *18,00 €*
хвостики крупных креветок, завернутые в свежий базилик и тесто брик, с острым соусом

ОСЬМИНОГ И МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК *(PULPO Y VIEIRA)* — *30,00 €*
щупальце осьминога на гриле, морские гребешки, картофельный тимбаль, соль «д'эс Тренк», оливковое масло высшей категории, изготовленное на Майорке, и майонез «с дымком»

ЖАРЕНАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ *(FRITURA MEDITERRANEA)* — *28,00 €*
Свежая рыба и морепродукты утреннего привоза с цитрусовым майонезом и свежим зеленым луком

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КРАСНЫМ ТУНЦОМ *(ENSALADA TEMPLADA DE ATÚN ROJO)* — *30,00 €*
маринованные листья цикория, гречневая крупа, авокадо, сушеный тунец, помидоры черри, ростки сои, эдамаме и тайский соус винегрет

САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ *(ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE)* — *24,00 €*
жареная курица со специями, кешью, сердцевины молодого салата-латука и листья цикория, карамелизированный лук, помидоры черри, выдержанный пармезан, нарезанный стружкой, и наш фирменный соус «Цезарь»

СВЕЖАЯ ЭКОЛОГИЧНАЯ ПАСТА *(CANOLI PASTA FRESCA ECOLÓGICA)* — *26,00 €*
со сливочно-креветочным соусом, морепродуктами, хрустящим мясом краба и пармезанной заправкой

РИС
(мин. на 2 персоны)

рис с телячьими щечками и грибами; сервируется с грибным майонезом — 24,00 € (за порцию)
Arroz seco de carrilera de ternera, setas y mayonesa de ceps

рис с красными креветками; сервируется с майонезом с добавлением креветочной икры — 27,00 € (за порцию)
Arroz seco de gamba roja y mayonesa de su coral

рис с кальмаром, хвостиками красных креветок, чернилами каракатицы и соусом айоли — 25,00 € (за порцию)
Arroz seco de calamar, colas de gamba roja, tinta de sepia y "all i oli"

Рис с овощами — 24,00 € (за порцию)
Arroz seco de verduras

И В ЗАВЕРШЕНИЕ...

ФИЛЕ ГОРБЫЛЯ *(LOMO DE CORVINA)* — 31,00 €
по нашему фирменному рецепту с майоркским соусом

ТЮРБО НА ГРИЛЕ *(RODABALLO PARRILA)* — 35,00 €
подается с гарниром из нежного риса с планктоном, свежим зеленым горошком, хвостиками крупных креветок и соусом айоли с добавлением креветочной икры

ВЫДЕРЖАННАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА *(SOLOMILLO REPOSADO)* — 31,00 €
на картофельном тимбале с грибами шиитаке конфи, фуа-гра на гриле и карамелизированным соусом из красного вина

«ТОМАГАВК ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ ТЕЛЯТИНЫ (НА 2 ПЕРС.) *(TOMAHAWK DE TERNERA REPOSADA)* — 36,00 € (за порцию)
пюре с трюфелем, овощи на гриле и сок жаркого

СВИНЫЕ ЩЕЧКИ «ИБЕРИКО *(CARRILLERA DE CERDO IBERICO)* — 26,00 €
Свиные щечки, приготовленные при невысокой температуре; сервируются с пармантье, пюре из сладкого картофеля со специями, тушеными грибами, слегка поджаренным на гриле беконом «иберико» конфи, карамелизированным соком жаркого и измельченными в порошок свиными шкварками

сладкие НОТКИ

СЫРНАЯ ДОСКА *(TABLA DE QUESOS)* — 21,00 €
испанские сыры традиционного ремесленного производства

ПЕНКА ИЗ МАНГО *(ESPUMA DE MANGO)* — 9.00 €
с кокосовым мороженым и крамблом из печенья

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ *(TARTA DE MANZANA CARAMELIZADA)* — 11,00 €
с ванильным мороженым и карамелизированными орехами макадамия с легкой пенкой из молока с лимоном и корицей (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — 20 МИНУТ)

«ЛЕДЯНОЙ ВЗРЫВ» *(EXPLOSIÓN HELADA)* — 8,00 €
жареное шоколадное мороженое с майорским миндальным пирогом и холодным кремом из плодов рожкового дерева

«ТЕКСТУРЫ ШОКОЛАДА *(TEXTURAS DE CHOCOLATE)* — 10,00 €
с оливковым маслом первого холодного отжима и солью «д'эс Тренк»

A POPA

sea club & restaurant

Hoteles SantoS

NIXE PALACE

★★★★★