

RESTAURANT
S'ESCAR

**GLOBAL
GOURMET
TASTE**

TRAVEL AROUND THE
WORLD THROUGH ITS FLAVORS

BY COLONIAL



Tapas y raciones: sabores ibéricos

Tapes i racions: sabors ibèrics



- 7€** **Pan cristal con picada mediterránea**
(Tomate, albahaca, ajo, aceitunas, parmesano, AOVE, balsámico)
Pa de vidre amb picada mediterrània
(Tomàtiga, alfàbrega, all, olives, parmesà, AOVE, balsàmic)
- 4€** **Pan xua torrada (sobrasada)**
Pa xua torrat (sobrassada)
- 6,00€** **Cogollo a la brasa con anchoa “00”, mahonesa de mostaza de Dijon y parmesano**
Cabdell d’enciam al caliu, anxova “00”, maionesa de Dijon i parmesà
- 24€** **Jamón ibérico de cortegana cortado a cuchillo**
Pernil ibèric de cortegana tallat a ganivet
- 16,50€** **Nuestra selección de quesos artesanos con contrastes y galletas caseras de Inca**
La nostra selecció de formatges artesans amb contrastos i galetes casolanes d’Inca
- 2,80€/u.** **Croqueta cremosa de pollo campero**
Croqueta cremosa de pollastre camper
- 2,80€/u.** **Croquetas cremosas y tradicionales con jamón ibérico**
Croquetes tradicionals i meloses amb pernil ibèric
- 2,80€/u.** **Croquetas negras de calamar con un toque picante**
Croquetes negres de calamar amb un toc picant
- 21,00€** **Tacos de merluza a la romana, pimientos de Padrón y mahonesa de limón de Sóller**
Tacos de lluç a la romana, pebres de Padrón i maionesa de llimona de Sóller
- 16,00€** **Ensaladilla de atún rojo Bluefin, preparado en tartar**
Ensaladilla de tonyina roja Bluefin, elaborada en tàrtar
- 12,00€** **Boquerón en mariposa soasado, con refrito de ajos y vinagre de Jerez**
Seitó en papallona lleugerament marcat, amb refregit d’all i vinagre de Xerès
- 14,50€** **Rabas de pollo crujientes con patatas fritas y salsa hot mango**
“Rabas” de pollastre cruixents amb patates fregides i salsa hot mango
- 6€** **Brioche de mantequilla ahumada y anchoa “00”**
Brioche de mantega fumada i anxova “00”
- 10€** **Brioche con steak tartare de solomillo cortado a cuchillo**
Brioche amb steak tàrtar de filet tallat a ganivet



El sabor mallorquín de la tradición

El sabor mallorquí de la tradició



- 15,00€** **Pica pica (sepia mallorquina de cabrera)**
Pica pica (sèpia mallorquina de cabrera)
- 14,50€** **Ensalada de pollo a la brasa, queso “Burguera”, cebolla crujiente, huevo poché, vinagreta de mostaza y miel de algarroba**
Amanida de pollastre al caliu, formatge “Burguera”, ceba cruixent, ou poché, vinagreta de mostassa i mel de garrova.
- 22,50€** **Pulpo mallorquín, patata asada con sobrasada, yema de huevo y alioli de perejil**
Pop mallorquí, patata rostida amb sobrassada, rovell d’ou i allioli de julivert.

Sabor italiano y cocina de cuchara

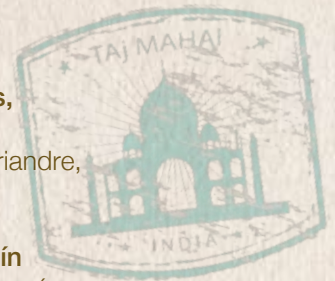
Sabor italià i cuina de cullera

- 16,50€** “Spaghetti alla carbonara”, la auténtica receta romana: yema de huevo, guanciale, pecorino y pimienta negra
“Spaghetti alla carbonara”, la recepta autèntica romana: rovell d’ou, guanciale, pecorino i pebre negre
- 21,50€** Arroz meloso con merluza, gambas y sepia (solo al mediodía)
Arròs melós amb lluç, gambes i sèpia (només al migdia)
- 18,50€** “Risotto al nero di seppia”, langostinos y alioli de perejil
“Risotto al nero di seppia”, escamarlans i allioli de julivert



Sabores Asiáticos / Sabors Asiàtics

- 6,50€** Bao de cerdo asado con hoisin, pepino encurtido , cebolla roja y cilantro
Bao de porc rostit amb hoisin, cogombre encurtit, ceba vermella i coriandre
- 7,50€** Bao de tartar de atún rojo Bluefin con huevo de codorniz
Bao de tàrtar de tonyina roja Bluefin amb ou de guàtlera
- 16,50€** Ensalada thai. Lechugas, langostinos chili, verduras encurtidas, cilantro, cacahuetes y sésamo, vinagreta de mango agri dulce.
Amanida thai. Enciam, llagostins amb chili, verdures encurtides, coriandre, cacauets i sèsam, vinagreta de mango agridolça.
- 17,50€** Curry de pollo campero con vegetales, anacardos y arroz jazmín
Curri de pollastre de pagès amb verdures, anacards i arròs de gessamí
- 21€** Tacos de costilla ibérica con barbacoa oriental, tortitas y pico de gallo
Tacos de costella ibèrica amb barbacoa oriental, “tortitas” i “pico de gallo”
- 35€** Especial para compartir:
Cabeza de lechona mallorquina (porc negro de Ca’n Company), crujiente y melosa, perfecta para montar tacos, acompañada de tortitas y pico de gallo.
Especial per compartir:
Cap de porcella mallorquina (porc negre de Ca’n Company), cruixent i melosa, perfecta per muntar tacos, acompanyada de “tortitas” i “pico de gallo”



Pescados con sabor y estilo mediterráneo

Peixos amb sabor i estil mediterrani

Pregunta por nuestra selección de los mejores pescados del día.
Te ofrecemos merluza, mero, corvina, lubina de estero y salvaje, cap roig, lenguado y rodaballo, entre otros, asados a la brasa de carbón y acompañados de refrito de ajos y agua de Lourdes.
Todos los pescados se sirven con guarnición a elegir: verduras de temporada o “tumbet mallorquí”.

Demana per la nostra selecció dels millors peixos del dia. T’oferim lluç, anfós, corbina, llobarro d’estero i salvatge, cap-roig, llenguado i turbot, entre d’altres, torrats al caliu de carbó i acompanyats de refregit d’all i aigua de Lourdes. Tots els peixos se serveixen amb guarnició a triar: verdures de temporada o tumbet.



Carnes con variedad de sabores del mundo

Carn amb varietat de sabors del món

- 36,00€** Solomillo wellington, la vuelta de un clásico (POR ENCARGO CON 24 HORAS DE ANTELACIÓN)
Filet wellington, el retorn d'un clàssic (PER ENCÀRREC AMB 24 HORES D'ANTELACIÓ)
- 20,50€** Carrilleras de ternera gallega al vino tinto con puré Robuchon
Galtes de vedella gallega al vi negre amb puré Robuchon
- 28,50€** Paletilla de cordero lechal asada con patatas a lo pobre
Espatlla de xai lletó rostida amb patates a lo pobre
- 21,50€** Burguer de vaca madurada, estilo colonial (pan brioche, cheddar, cebolla caramelizada, emulsión de huevo-soja y patatas caseras)
Burguer de vaca madurada, estil colonial (pa de brioix, cheddar, ceba caramel·litzada, emulsió d'ou-soia i patates casolanes)
- 29,50€** Lechona mallorquina (porc negro de ca'n Company) melosa y crujiente, manzana y jengibre
Porcella mallorquina (porc negre de ca'n Company) melosa i cruixent, poma i gingebre
- 50,00€** ½ kg de lomo bajo de vaca vieja asado a la brasa de carbón, pimientos del piquillo (2 personas)
½ kg de llom baix de vaca vella rostit al caliu de carbó, pebres del piquillo (2 persones)
- 28€** Solomillo de vaca vieja a la brasa de carbón, con puré Robuchon
Filet de vaca vella al caliu de carbó, amb puré Robuchon



Guarniciones / Acompanyaments

- 4€** Patatas fritas / Patates fregides
- 6€** Puré *Robuchon* / Puré Robuchon
- 3€** Ensalada de hojas verdes y cebolla tierna / Amanida de fulles verdes i ceba tendre
- 5€** Verduras de temporada / Verdures de temporada
- 5€** Tumbet mallorquín / Tumbet

Sabores dulces del Mundo / Sabors dolços del món

- 7€** Tarta de queso hecha en casa / Pastís de formatge fet a casa
- 7€** Nuestra versión del cardenal de lloseta (semifrio)
La nostra versió del cardenal de lloseta (semifred)
- 7€** Gató con helado / Gató amb gelat
- 7€** Semifrío de raffaello / Semifred de raffaello
- 7,50€** Ferrero de chocolate, oro y kikos / Ferrero de xocolata, or i kikos
- 7€** El flan que quería ser natilla / El flam que volia ser natilla



Si lo prefieres puedes escoger uno de nuestros 30 helados hechos en casa, elígelo tu mismo
Si t'estimes més, pots triar un dels nostres 30 gelats fets a casa, tria'ls tu mateix.

I.V.A. incluido / Servicio de pan y aceitunas 2,50€ / I.V.A. inclòs / Servei de pa i olives 2,50€

RESTAURANT
S'ESCAR



Tapas and Portions: Iberian Flavors

Tapas und Portionen: Iberische geschmäcker

- 7€** Crystal bread with Mediterranean topping
(Tomato, basil, garlic, olives, parmesan, EVOO, balsamic)
Kristallbrot mit mediterranem Belag
(Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oliven, Parmesan, EVOO, Balsamico)
- 4€** Toasted "Xua Bread" (sobrassada)
Geröstetes Xua-Brot (sobrassada)
- 6,00€** Charred baby lettuce, "00" anchovy, Dijon mayonnaise and Parmesan
Gegrillter Salatkopf, „00“-Anchovis, Dijon-Mayonnaise und Parmesan
- 24€** Hand cut Iberian ham from Cortegana
Iberischer Schinken aus Cortegana, von Hand geschnitten
- 16,50€** Our selection of artisan cheeses with contrasts and homemade Inca biscuits
Unsere Auswahl an handwerklichen Käsesorten mit Kontrasten, hausgemachte Inca-Kekse
- 2,80€/u.** Creamy free-range chicken croquette
Cremige Freilandhähnchen-Krokette
- 2,80€/u.** Creamy and Traditional Croquettes with Iberian Ham
Cremige und traditionelle Kroketten mit iberischem Schinken
- 2,80€/u.** Black squid croquettes with a touch of spice
Schwarze Tintenfischkroketten mit einem würzigen Hauch
- 21,00€** Battered hake tacos, Padrón peppers and Sóller lemon mayonnaise
Panierten Seehechtstücke, Padrón-Paprika und Zitronenmayonnaise aus Sóller
- 16,00€** Bluefin tuna salad, prepared as a tartare
Bluefin-Thunfischsalat, als Tatar zubereitet
- 12,00€** Lightly seared butterflied anchovy with garlic sauté and Sherry vinegar
Leicht angebratene Sardelle in Schmetterlingsschnitt mit Knoblauch und Sherry-Essig
- 14,50€** Crispy chicken strips served with fries and hot mango sauce
Knusprige Hähnchenstreifen mit Pommes frites und scharfer Mangosauce
- 6€** Smoked butter brioche with "00" anchovy
Brioche mit geräucherter Butter und "00" Sardelle
- 10€** Brioche with hand-cut sirloin steak tartare
Brioche mit handgeschnittenem Rinderfilet-Tatar



Traditional Mallorcan Flavours

Mallorquinischer traditioneller Geschmack

- 15,00€** Pica Pica (Mallorcan cuttlefish from Cabrera)
Pica Pica (Mallorquinische Sepia aus Cabrera)
- 14,50€** Grilled chicken salad, "Burguera" cheese, crispy onion, poached egg, mustard vinaigrette, and carob honey
Gegrillter Hähnchensalat, "Burguera"-Käse, knusprige Zwiebel, pochiertes Ei, Senf-Vinaigrette und Johanniskrautbaumhonig
- 22,50€** Mallorcan octopus, roasted potato with sobrasada, egg yolk, and parsley aioli
Mallorquinischer Oktopus, geröstete Kartoffel mit Sobrasada, Eigelb und Petersilien-Aioli

Italian flavor and spoon-friendly dishes Italienischer Geschmack und traditionelle Eintopfgerichte



- 16,50€** “Spaghetti alla Carbonara”, the authentic Roman recipe: egg yolk, guanciale, pecorino, and black pepper
“Spaghetti alla Carbonara”, das authentische römische Rezept: Eigelb, Guanciale, Pecorino und schwarzer Pfeffer
- 21,50€** Creamy rice with hake, prawns and cuttlefish (lunch only)
Cremiger Reis mit Seehecht, Garnelen und Sepia (nur mittags)
- 18,50€** “Risotto al Nero di Seppia”, langostines and parsley aioli
“Risotto al Nero di Seppia”, Langusten und Petersilien-Aioli

Asian Flavours Asiatische Geschmacksrichtungen

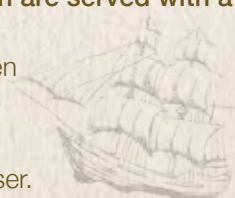
- 6,50€** Roast pork bao with hoisin, pickled cucumber, red onion and coriander
Bao mit gebratenem Schweinefleisch, Hoisin, eingelegter Gurke, roter Zwiebel und Koriander
- 7,50€** Bluefin tuna tartare bao with quail egg
Bao mit Bluefin-Thunfisch-Tatar und Wachtelei
- 16,50€** Thai salad. Lettuce, chili prawns, pickled vegetables, coriander, peanuts, and sesame seeds with a sweet and sour mango vinaigrette.
(Also available in curry chicken version)
Thai salat. Salat, Chili-Garnelen, eingelegtes Gemüse, Koriander, Erdnüsse und Sesam, süß-saure Mangovinaigrette. (Auch in Curry-Hähnchen-Version erhältlich)
- 17,50€** Free range chicken curry with vegetables, cashews and jasmine rice
Hühner-Curry vom Bauernhof mit Gemüse, Cashewnüssen und Jasminreis
- 21€** Iberian rib tacos with oriental BBQ tortitas and pico de gallo
Iberische Rippchen-Tacos mit orientalischer BBQ-Sauce, Tortitas und Pico de Gallo
- 35€** Sharing special:
Crispy and tender Mallorcan suckling pig head (porc negre from Ca’n Company), perfect for making tacos, served with tortillas and pico de gallo
Zum Teilen:
Knuspriger und saftiger Kopf vom mallorquinischen Spanferkel (Porc Negre von Ca’n Company), ideal zum Zubereiten von Tacos, serviert mit Tortillas und Pico de Gallo



Mediterranean style fish and flavours Fisch mit mediterranem Geschmack und stil

Ask about our selection of the finest fish of the day. We offer hake, grouper, corvina, farmed and wild sea bass, red scorpionfish, sole and turbot, among others, charcoal-grilled and served with a garlic sauté and Lourdes water. All fish are served with a choice of side: seasonal vegetables or tumbet.

Fragen Sie nach unserer Auswahl der besten Fische des Tages. Wir bieten Seehecht, Zackenbarsch, Umberfisch, Wolfsbarsch aus dem Estero und Wildfang, Drachenkopf, Seezunge und Steinbutt, unter anderem, über Holzkohle gegrillt und serviert mit Knoblauch, Olivenöl und Lourdes-Wasser. Alle Fische werden mit einer Beilage nach Wahl serviert: saisonales Gemüse oder Tumbet.



Meat with a variety of world flavours Fleisch mit vielfalt an weltweiten geshmäckern

- 36,00€** **Wellington tenderloin, the return of a classic** (AVAILABLE UPON REQUEST WITH 24 HOURS' NOTICE)
Wellington-Rinderfilet, die Rückkehr eines Klassikers (NUR AUF BESTELLUNG, 24 STUNDEN IM VORAUS)
- 20,50€** **Galician veal cheeks in a red wine sauce and mashed potatoes**
Galicische Kalbsbäckchen in Rotwein mit Kartoffelpüree
- 28,50€** **Roast suckling lamb shoulder with “poor man’s potatoes”**
Gebratene Milchlammkeule mit “armen Kartoffeln”
- 21,50€** **Aged beef burger, colonial style (brioche bun, cheddar, caramelized onion, egg-soy emulsion and homemade fries)**
Burger vom dry-aged Rind, im Kolonialstil (Brioche-Brötchen, Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Ei-Soja-Emulsion und hausgemachte Pommes)
- 29,50€** **Mallorcan suckling pig (black pork from Ca’n Company), tender and crispy, with apple and ginger.**
Mallorquinisches Spanferkel (schwarzes Schwein von Ca’n Company), zart und knusprig, mit Apfel und Ingwer.
- 50,00€** **½ kg of old cow sirloin, grilled over charcoal, with piquillo peppers (for 2 people)**
½ kg Lendenstück von altem Rind, auf Holzkohle gegrillt, mit Piquillo-Paprika (für 2 Personen)
- 28€** **Charcoal-grilled aged beef fillet with Robuchon mashed potatoes**
Filet vom alten Rind über Holzkohle gegrillt, mit Robuchon-Kartoffelpüree



Side dishes / Beilage

- 4€** **French fries** / Pommes frites
- 6€** **Puré Robuchon** / Puré Robuchon
- 3€** **Green leaf salad with spring onion** / Blattsalat mit Frühlingszwiebeln
- 5€** **Seasonal vegetables** / Saisongemüse
- 5€** **Tumbet (traditional Mallorcan vegetable dish)** / (mallorquinisches Gemüsegericht mit Tomatensauce)

Sweet flavours from around the world / Süße Geschmacksrichtungen aus der ganzen welt

- 7€** **Homemade cheesecake** / Hausgemachter Käsekuchen
- 7€** **Our version of the Cardenal de Lloseta (semifreddo)**
Unsere Version des Cardenal de Lloseta (Semifreddo)
- 7€** **“Gató” with ice cream** / “Gató” mit Eis
- 7,50€** **Raffaello semifreddo** / Raffaello-Semifreddo
- 7€** **Chocolate Ferrero with gold and Kikos** / Ferrero-Schokolade mit Gold und Kikos



The flan that wished it were custard / Der Flan, der gern Pudding wäre

If you prefer... choose a favorite from our selection of 30 homemade ice creams
Wenn du möchtest, kannst du eines unserer 30 hausgemachten Eiscremes wählen, such dir dein Lieblingsgeschmack aus

VAT included / Bread and olives service 2,50€ / MwSt. inkl. / Brot- und Olivenservice 2,50€

RESTAURANT
S'ESCAR



Tapas et portions : saveurs ibériques

Tapas e porzioni: sapori iberici

- 7€** **Pain de verre à la picada méditerranéenne**
(tomate, basilic, ail, olives, parmesan, huile d'olive extra vierge, balsamique)
Pane di vetro con battuto mediterraneo
(pomodoro, basilico, aglio, olive, parmigiano, olio extravergine di oliva, balsamico)
- 4€** **Pain xua grillé (sobrassada)**
Pane xua tostato (sobrassada)
- 6,00€** **Cœur de laitue grillé, anchois "00", mayonnaise de Dijon et parmesan**
Cespo di lattuga alla brace, acciuga "00", maionese di Digione e parmigiano
- 24€** **Jambon ibérique de Cortegana, tranché au couteau**
Prosciutto iberico di Cortegana, tagliato al coltello
- 16,50€** **Notre sélection de fromages artisanaux aux contrastes, accompagnée de biscuits maison d'Inca**
La nostra selezione di formaggi artigianali con contrasti, accompagnata da biscotti fatti in casa di Inca
- 2,80€/u.** **Croquette crémeuse de poulet fermier**
Crocchetta cremosa di pollo ruspante
- 2,80€/u.** **Croquettes traditionnelles et fondantes au jambon ibérique**
Crocchette tradizionali e cremose al prosciutto iberico
- 2,80€/u.** **Croquettes noires à l'encre de calamar, avec une touche épicée**
Crocchette nere al nero di calamaro, con un tocco piccante
- 21,00€** **Tacos de merlu, frits à la romaine, poivrons de Padrón et mayonnaise au citron de Sóller**
Tacos di nasello in pastella, peperoni di Padrón e maionese al limone di Sóller
- 16,00€** **Salade de thon rouge Bluefin, préparée en tartare**
Insalata di tonno rosso Bluefin, preparata in tartare
- 12,00€** **Anchois en papillon, légèrement saisi, avec ail et vinaigre de Xérès**
Acciuga a farfalla leggermente scottata, con aglio e aceto di Jerez
- 14,50€** **« Rabas » de poulet croustillantes, frites et sauce mangue épicée**
"Rabas" di pollo croccanti con patatine fritte e salsa mango piccante
- 6€** **Brioche au beurre fumé et anchois "00"**
Brioche al burro affumicato e acciuga "00"
- 10€** **Brioche au steak tartare de filet, coupé au couteau**
Brioche con steak tartare di filetto, tagliato al coltello



La saveur majorquine de la tradition

Il sapore maiorchino della tradizione

- 15,00€** **Pica-pica (seiche majorquine de Cabrera)**
Pica-pica (seppia maiorchina di Cabrera)
- 14,50€** **Salade de poulet grillé, fromage « Burguera », oignon croustillant, œuf poché, vinaigrette à la moutarde et au miel de caroube**
Insalata di pollo alla brace, formaggio "Burguera", cipolla croccante, uovo poché, vinaigrette alla senape e miele di carruba
- 22,50€** **Poulpe majorquin, pomme de terre rôtie à la sobrassada, jaune d'œuf et aioli au persil**
Polpo maiorchino, patata arrostita con sobrassada, tuorlo d'uovo e aioli al prezzemolo



Saveurs italiennes et cuisine mijotée Sapori italiani e cucina di tradizione

- 16,50€** « Spaghetti alla carbonara », la recette romaine authentique :
jaune d'œuf, guanciale, pecorino et poivre noir
Spaghetti alla carbonara, la ricetta romana autentica:
tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino e pepe nero
- 21,50€** Riz crémeux au merlu, crevettes et seiche (uniquement le midi)
Riso cremoso con nasello, gamberi e seppia (solo a pranzo)
- 18,50€** « Risotto al nero di seppia », gambas et aïoli au persil
Risotto al nero di seppia, gamberi e alioli al prezzemolo



Saveurs asiatiques / Sapori asiatici

- 6,50€** Bao au porc rôti, hoisin, concombre mariné, oignon rouge et coriandre
Bao con maiale arrosto, hoisin, cetriolo marinato, cipolla rossa e coriandolo
- 7,50€** Bao au tartare de thon rouge Bluefin et œuf de caille
Bao con tartare di tonno rosso Bluefin e uovo di quaglia
- 16,50€** Salade thaï : laitue, crevettes au chili, légumes marinés, coriandre, cacahuètes et sésame, vinaigrette aigre-douce à la mangue
Insalata thai: lattuga, gamberi al chili, verdure marinate, coriandolo, arachidi e sesamo, vinaigrette alla mango agrodolce
- 17,50€** Curry de poulet fermier aux légumes, noix de cajou et riz jasmin
Curry di pollo ruspante con verdure, anacardi e riso jasmine
- 21€** Tacos de travers de porc ibérique à la sauce barbecue orientale,
« tortitas » et « pico de gallo »
Tacos di costine iberiche con barbecue orientale, "tortitas" e "pico de gallo"
- 35€** À partager :
tête de cochon de lait majorquin (porc negre de Ca'n Company), croustillante et fondante, parfaite pour garnir des tacos, accompagnée de tortitas et de pico de gallo.
Da condividere:
testa di maialino maiorchino (porc negre di Ca'n Company), croccante e morbida, perfetta per preparare tacos, servita con tortitas e pico de gallo.



Poissons aux saveurs et au style méditerranéen Pesci dal sapore e dallo stile mediterraneo

Renseignez-vous sur notre sélection des meilleurs poissons du jour. Nous vous proposons merlu, mérrou, maigre, bar d'estero et sauvage, rascasse, sole et turbot, entre autres, grillés au charbon de bois et accompagnés d'un refrito d'ail et d'eau de Lourdes. Tous les poissons sont servis avec un accompagnement au choix : légumes de saison ou « tumbet ».

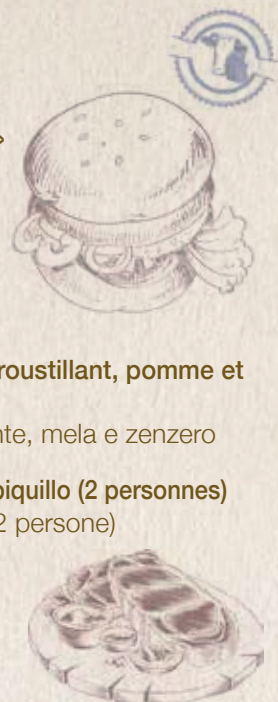
Chiedete la nostra selezione dei migliori pesci del giorno. Proponiamo nasello, cernia, ombrina, branzino d'estero e selvatico, scorfano, sogliola e rombo, tra gli altri, grigliati alla brace e accompagnati da soffritto d'aglio e acqua di Lourdes. Tutti i pesci sono serviti con un contorno a scelta: verdure di stagione o "tumbet".



Viandes aux saveurs du monde

Carni dai sapori del mondo

- 36,00€** **Filet Wellington, le retour d'un classique (sur commande avec 24 heures d'anticipation)**
Filetto Wellington, il ritorno di un classico (su ordinazione con 24 ore di anticipo)
- 20,50€** **Joues de veau galiciennes au vin rouge, avec purée Robuchon**
Guance di vitello galiziano al vino rosso, con purè Robuchon
- 28,50€** **Épaule d'agneau de lait rôtie, avec pommes de terre « à lo pobre »**
Spalla di agnello da latte arrosto, con patate "a lo pobre"
- 21,50€** **Burger de bœuf maturé, style colonial (pain brioché, cheddar, oignon caramélisé, émulsion œuf-soja et frites maison)**
Burger di manzo frollato, stile coloniale (pane brioche, cheddar, cipolla caramellata, emulsione uovo-soia e patate fritte fatte in casa)
- 29,50€** **Cochon de lait majorquin (porc negre de Ca'n Company), fondant et croustillant, pomme et gingembre**
Maialino maiorchino (porc negre di Ca'n Company), morbido e croccante, mela e zenzero
- 50,00€** **½ kg de faux-filet de bœuf maturé grillé au charbon de bois, poivrons du piquillo (2 personnes)**
½ kg di controfiletto di manzo frollato alla brace, peperoni del piquillo (2 persone)
- 28€** **Filet de bœuf maturé grillé au charbon de bois, avec purée Robuchon**
Filetto di manzo frollato alla brace, con purè Robuchon



Accompagnements / Contorni

- 4€** **Frites / Patatine fritte**
- 6€** **Puré Robuchon / Puré Robuchon**
- 3€** **Salade de jeunes pousses et oignon nouveau / Insalata di foglie verdi e cipollotto**
- 5€** **Légumes de saison / Verdure di stagione**
- 5€** **Tumbet (légumes majorquins mijotés à la tomate) / (verdure maiorchine con salsa di pomodoro)**

Saveurs sucrées du monde / Sapori dolci del mondo

- 7€** **Gâteau au fromage fait maison / Torta al formaggio fatta in casa**
- 7€** **Notre version du Cardenal de Lloseta (entremets glacé)**
La nostra versione del Cardenal de Lloseta (semifreddo)
- 7€** **Gató avec glace / Gató con gelato**
- 7€** **Semifreddo Raffaello / Semifreddo Raffaello**
- 7,50€** **Ferrero au chocolat, or et kikos / Ferrero al cioccolato, oro e kikos**
- 7€** **Le flan qui voulait être une crème / Il flan che voleva essere una crema**



Si vous préférez, vous pouvez choisir l'une de nos 30 glaces faites maison et les goûter par vous-même.

Se preferisci, puoi scegliere uno dei nostri 30 gelati fatti in casa e provarli tu stesso.

T.V.A. incluse / Service de pain et olives 2,50 € / I.V.A. inclusa / Servizio di pane e olive 2,50 €



Colònia de Sant Jordi