

## ABREBOCAS

€

- ZAMBURIÑAS CON CRUJIENTE DE TORREZNO (2U)**  10,50  
Brasa | Torrezno Crujiente | Huevas de Trucha | Mayonesa Coral Spicy |
- PANIPURI | CRUNCHY CON GAMBA ROJA (2U)** 12,50  
Bola crujiente rellena | Tartar de Gamba Roja | Mousse de Aguacate | Aguachile |  
\*Opción vegana disponible 
- CANNOLI CORDERO (1U)** 8  
Cordero asado en su jugo a baja temperatura | Masa Artesanal de Cannoli | Pistacho
- NORITACO SALMÓN (1U)** 7,90  
Taco Crispy de Alga Nori | Arroz de Sushi | Tartar Salmón | Aguacate | Teriyaki |  
Mayonesa Spicy \*Opción vegana disponible 
- DUCK SANDO (1U)**  
Terrina de Pato confitado y Foie | Pan tostado en nuestra Mantequilla | Gel de Manzana |  
Salsa Tartufata | Ajo negro
- ALCACHOFA GIRASOL**  
Flor de Alcachofa a la Brasa | Mantequilla de Miso | Espuma de parmesano |  
Pipas de girasol | Yema confitada
- CROQUETAS VIAJERAS (2U)**  6,90  
Rellenas de Pescado | Curry rojo Thai | Mayonesa de Lima
- RAVIOLI MACARONS (4U)** 12,50  
Ravioli fritos | Gambón y Mascarpone | Pistacho | Salsa de gambas y Straciatella de Burrata  
| Ajo Negro
- ZEPPOLINE CARBONARA (3U)** 13  
Buñuelo relleno de Guanciale | Espuma carbonara | Yema confitada | Pecorino
- OSTRA NOSTRA (1U)** 5,50  
Asada en Kamado | Sobrassada de Mallorca | Polvo de Chili | Caviar de Miel  
\* Opción Raw con Limón o Aguachile disponible

## REFUERZOS

- PAN PAGÉS km 0** 5  
Pan local de Mallorca | Nuestra Mantequilla ahumada | aceite verde
- GOFRE DE PATATA** 6  
Ketchup de Banana casero | Mayonesa de Lima
- ENSALADA UME** 15  
Burrata Italiana | Tomate rosa Nacional | Pera | Aliño de ciruela Umeboshi

## RAW BAR

€

### CEVICHITO BUENAZO

24

Corvina | Pez limón | Leche de Tigre | Mango | Aguacate | Maracuyá | Maiz chulpe tostado | Papadums Crackers


### TIRADITO AJI AMARILLO

22

Serviola Sashimi Style | Aji Amarillo | Chalaquita de chilis | cilantro | quinoa frita | Papadums Crackers

### TARTAR DE TOMATES

16

Tomate Nacional | Anchoas | Boquerones Marinado en Komezu | Ajo Negro | Yema confitada | Tostadas d'oli caseras \* Opción Vegan disponible 

### TIRADITO DE CABALLA AHUMADO

19

Caballa curada | Salsa Ponzu | Aceite de tomillo limón | Salsa de ajo blanco | Pepino encurtido casero | Pico de gallo | Papadums Crackers

## ENTREDOS

### BROCHETA DE POLLO TSUKUNE

19

A la Brasa | Reducción de pollo y salsa de Ostras con jengibre y sésamo | Brioche | Yema Confitada | Hoisin Mayo | Negui

### POP & POMA

29

Brocheta de Pulpo a la brasa | Parmentier Manzana | Espuma patata | Hierbabuena | Pimentón de la Vera

### PANCETA AL PASTOR

26

Panceta lacada | Piña | Brasa | Salsa Chipotle casera | Tacos de trigo

### PESCADO AMAZONAS THAI

33

Pargo | Brasa | Patacones de Plátano Macho | Cebolla Caramelizada | Curry Rojo Thai

### TUÉTANO CON RISOTTO

27

Hueso de tuétano a la brasa | Risotto de setas Porcini | Azafrán | Parmesano

### SHORTRIBS DE ANGUS

36

Costilla entera cocinada 24 hs | Brasa | Espuma de patata | Patata paja frita

## POSTRES

### SNICKERS TIME (vegan)

Dátil | Cacahuetes | Chocolate | Helado de anacardos

€10

### NO-MOCHI MISÚ

Tiramisú | Brillo choco | Tuille

€9

### MANZANA DE FERIA

Mousse Manzana | Compota | Palomitas

€9

### PAVLOVA MUNDANO

Merengue crujiente | Frambuesa | Curd de Limón

€10

## VINOS DULCES

€

VAN ZELLERS PORTO RUBY

7

MARSALA MARTINEZ DULCE RSVA. 5 AÑOS

6,5

CASTAÑO TINTO DULCE

7

## CAFES E INFUSIONES

€

CAFE SOLO

2,5

CAFE CORTADO

3

CAFE CON LECHE

3,5

CARAJILLO

4

AMERICANO

3,5

INFUSIONES

3