

Tramuntana
gill

Almuerzo

MENÚ MEDIODIA

SÁNDWICHES

CON PAN DE SEMILLAS Y VERDURAS GRILL 24

(1) (VG)

NUESTRO CLÁSICO CLUB 36

(1,3,7)

DE PASTRAMI 28

Salsa raifort. Queso cheddar y mermelada de naranjas de Sóller

(1,7,10)

BRIOCHE DE BOGABANTE 38

Con hojas tiernas y mayonesa con especias del mediterraneo

(1,2,3,7) (EC)

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA 19

costrones, verduritas de temporada, aguacate y tomate

(1,10,12) (VG)

CLÁSICA ENSALADA CÉSAR 24

(1,3,4,7)

con pollo (1,3,4,7) 26

con langostinos (1,2,3,4,7) 26

ENSALADA TIBIA CON QUESO DE CABRA 22

miel de la isla, frutos secos y balsámico

(1,7,8,10,12) (V)

AGUACATE, TOMATE Y CEBOLLA DULCE 21

(12) (VG, GF)

Selección de panes caseros, aceite de D.O. Mallorca y aperitivos locales (1,3,7,12) 7.00 por pers.

Precios en euros - 10% IVA Incluido

PLATOS FRÍOS Y CALIENTES

Todas nuestras carnes, mariscos y pescados están cocinados a la brasa con carbón vegetal

AGUACATE A LA BRASA 24
con espuma de salsa holandesa
(3,7,12) (V)

VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA 22
(VG,GF)

RIB-EYE DE VACA A LA BRASA 46
patatas confitadas y pimientos de piquillo
(4) (EC)

TAGLIATELLE AL HUEVO 26
con pesto verde de la casa
(1,3,7,8)

HAMBURGUESA DE TERNERA 32
queso mallorquín y patatas rústicas
(1,7,10,12)

RAPE A LA BRASA 46
mantequilla de alcaparras, limón, hierbas de nuestro jardín y patatas confitadas
(4,7) (EC)

PESCADOS Y MARISCOS
de mercado
(2,4) (EC)

Cada día desde nuestros mercados llegan los mejores pescados y mariscos frescos para ser cocinado a la parrilla o al horno con hierbas aromáticas y excelentes aceites puros de oliva virgen, siempre acompañados por verduras y ensaladas frescas a su elección. Nuestro Maître estará encantado de informarle sobre nuestra selección de pescados del día.

*Todos los pescados expuestos en este menú han sido pescados de forma sostenible.

GUARNICIONES

PIMIENTOS DE PIQUILLO 14
cocinados al horno de carbón vegetal
(V,G,GF) (4,7) (EC)

ESPÁRRAGOS VERDES 14
cocinados al horno de carbón vegetal
(VG,GF)

PATATA RATTE 12
ajós y romero
(VG,GF)

ENSALADA VERDE 10
(VG,GF)

POSTRES

PLATANO DE CANARIAS AL HORNO DE LEÑA 16
jarabe de algarroba, helado de vainilla y crumble de galletas de chocolate
(1,3,7,12)

PIÑA TROPICAL 26
con su crema catalana cocinada al horno de carbón
(3,7) (V,GF) (4,7) (EC)

TIRAMISÚ MALLORQUIN 14
(1,3,12) (V)

BROWNIE CHOCOLATE 16
con helado de vainilla
(1,3,7) (V)

HELADOS O SORVETES A SU GUSTO 12
(3,7,8) (V,GF)

QUESOS DE LA ISLA 20
(1,7,8) (V)

"Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos, los cuales, muchos de ellos incluidos nuestros pescados, carnes, verduras y lácteos provienen de proveedores locales".

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) sin gluten (EC) especialidades del chef

Precio en euros- 10% IVA incluido

Informarles que algunos otros platos de la carta pueden ser adaptados a la dieta vegetariana o vegana, por favor no duden en preguntar a su camarero. Algunos platos contienen uno o varios de los 14 alérgenos nombrados por la directiva europea N.º 1169/2011. (1) Cereales contienen gluten,

(2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuets, (6) Soja, (7) Lácteos, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Granos de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Por favor, consulte la documentación adecuada que le será proporcionada por nuestro personal a petición. No podemos garantizar la total ausencia de trazas de alérgenos en toda nuestra oferta alimentaria.

100% papel reciclado