



MIENTRAS TANTO *While waiting*

ESPLÉNDIDO Cocktail 11.50 €
Prosecco & fresh strawberries

Bistro Bellini 11.50 € €
Prosecco & white peach

Glass of Cava 5.50 € €

Glass of Sherry wine 5.50 € €
Manzanilla Sanlúcar



TAPAS & PARA PICAR *Tapas & To share*

Mini burger with wild mushrooms,
foie and spicy mayo 7 €
*Mini hamburguesa con setas, foie
y mayonesa picante KDNF*

Espléndido patata bravas with chipotle dressing 7 €
Patatas bravas Espléndido con salsa brava de chipotle KFDLBM

Oxtail bao with broth mayo
and confitted shimegi mushroom 7 €
*Bao relleno de rabo de toro con mayo de su propio jugo
y setas shimegis confitadas KDFN*

Summer gazpacho (seasonable) KF 8 €

Fish ceviche taco with jalapeño and lime mayonnaise 9.50 €
Taco de ceviche de pescado con mayonesa de jalapeño y lima BDFKL

Kabayaki eel montaditos on brioche and foie 10 €
*Montaditos de pan brioche
con anguila kabayaki y foie KLDFK*

Steam clams in dashi broth
with yellow chili vinaigrette and artichokes 12 €
*Almejas y alcachofas al vapor
con caldo dashi y vinagreta de aji MBEFKL*

Our "calamares romana" with alioli 14 €
Calamares romana con alioli DKMF

Steak tartar with cure egg yolk and mustard ice cream 14.50 €
Nuestro steak tartar con yema curada y helado de mostaza DFG

Shrimp & crabmeat toast 14.50 €
Tosta con gamba y cangrejo KDJF

ESPLÉNDIDO BISTRO SINCE 2004 BAR



PESCADO Y PASTA *Fish & pasta*

Salmon and prawn burger
with avocado, pickled onion and slaw and kale salad 18 €
*Hamburguesa de salmón y langostinos, aguacate,
cebolla encurtida y ensalada de kale KFLM*

Home made raviolis stuffed
with spinach and ricotta with tomato sauce 18 €
*Raviolis caseros rellenos de espinaca y ricotta
con salsa de tomate DNK*

Vegetables and noodles wok
with prawns, cashews and pineapple 18.50 €
*Wok de noodles y verdura con anacardos,
piña y langostinos KHEJCF*

Salmon with pumpkin, mango and curry emulsion
with bok choy and chia 19 €
*Salmón con emulsión de calabaza, mango y curry
con bok choy y chia LBK*

Espléndido poke bowl with whole oatmeal grain,
vegis, raw tuna and avocado ice cream 22 €
*Poke Espléndido de avena integral con atún crudo,
trampó y helado de aguacate LEKFH*

Creamy whole oat meal & spirulina
with wild mushrooms, squid and Soller prawn 23 €
*Meloso de avena integral con setas,
sepia y gamba de Soller KNEBJ*

Seabass with black quinoa, celeriac emulsion,
white asparagus and romesco 24 €
*Lubina con emulsión de apio nabo, quinoa negra,
espárragos blancos y romanescu LBNKE*

ESPLÉNDIDO sashimi-tuna, salmon, octopus & white fish
1/2 14 1/1 24 € LE

Grilled tuna with jazmin rice, peas and bimi with coconut,
siracha and lime dressing 26 €
*Atún a la parrilla con arroz de jazmín, guisantes,
bimi y aliño de coco, siracha y lima LEFK*

SIDE ORDERS — *Guarniciones*

French fries / Patatas fritas K 4 €

White rice / Arroz blanco 4 €

Mashed potato / Puré de patatas 4 €

Green salad small 6.50 €



Mixed salad small 8 €

Steamed vegetables / Verduras al vapor 9 €

Grilled vegetables / Verduras a la parrilla 9 €

You can also choose any fish or meat from the menu and combine your plate with your favorite side order
Si lo desea, pida su pescado o carne a la plancha y elija su guarnición

Grilled octopus in achiote
with black potato and tomato sponge cake 16.50 €
*Pulpo a la parrilla al achiote con patatita canaria
y bizcocho de tomate y pimentón MFK*

Warm raw seafood Ceviche
with octopus, prawn, scallop and squid 17.50 €
*Ceviche templado de marisco con pulpo,
langostino, vieira y calamar JLBM*

Iberico bellota ham 24 €
Jamón Ibérico de Bellota K

Fresh grilled Soller prawns 26 €
Gambas frescas de Soller a la plancha JF



ENSALADAS & VEGETARIANOS *Salads & Vegetarians*

Taco with turmeric hummus
with vegis, crispy avocado and jalapeño mayo 7 €
*Taco de trigo con hummus con cúrcuma, aguacate crujiente,
verduras y jalapeños DFLK*

Beluga lentil salad
with cold almond soup and beetroot chips 9.50 €
*Ensalada de lenteja beluga con ajo blanco
y chips de remolacha BEF*

Burratiña cheese
with green gazpacho foam and pumpkin oil 10.50 €
*Queso burratiña con espuma de gazpacho verde
y aceite de calabaza NFIK*

Caesar salad with croutons 13.50 €
Ensalada cesar con croutons LDKNF

Greek salad with marinated feta cheese
1/2 9.50 € 1/1 14 €
Ensalada griega con queso feta marinado NF

Caesar salad with chicken 15.50 €
Ensalada cesar con pollo LDKNF

Vegetables and noodles wok
with cashews and pineapple 16 €
Wok de noodles y verdura con anacardos y piña KHEJCF

Caesar salad with salmon 16.50 €
Ensalada cesar con salmón LDKNF

VEGETARIAN OPTION / *Plato vegetariano*



CARNE *Meat*

Club sandwich 14.50 €
Club sandwich KDF

Grilled spring chicken with venere rice,
Japanese omelete and beans 16.50 €
*Picantón con arroz venere,
tortilla japonesa y habas EKHDFB*

Vegetables and noodles wok
with chicken, pineapple and cashews 18.50 €
*Wok de noodles y verdura con anacardos,
piña y pollo ICEKDH*

ESPLÉNDIDO burger
with french fries, bacon and cheese 19 €
*Hamburguesa Espléndido
con patatas fritas, bacon y queso HKDNF*

Roasted suckling pig with chipped pumpkin
and orange glazed shallot 21 €
*Cochinillo con bastones de calabaza
y chalotas glaseadas en naranja BFIL*

Chili and coffee glaze leg of lamb with corn,
bok choy and kalamata olives 24 €
*Jarrete de cordero glaseado en café y chili con maíz,
bok choy y mayonesa de Kalamata BFDL*

Beef tagliata with rocket salad
and parmesan cheese 24 €
*Tagliata de solomillo de ternera a la parrilla
con rúcula y queso parmesano NF*

Grilled matured sirloin steak from Galicia
with patatas bravas and dry tomatoes 36 €
*Lomo de vaca gallega madurada,
con patatas bravas y tomates semi secos DFEBLM*



POSTRES
Desserts

Mel y mató cheese mousse with pumkin and orange sponge cake,
red fruits and sweet red wine gelée 7.50 €

*Espléndido mel y mato mousse de queso con bizcocho de calabaza
y naranja, frutos rojos y gelatina de PX DNKI*

Acai mousse with green tea and coconut 8 €
Mousse de acai con te verde y cremoso de coco DKN

Chocolate and liquorice curd with green apple compote and yuzu foam 8.50 €
Cremoso de chocolate y regaliz con compota de manzana y espuma de yuzu DKN

White chocolate and orange liquor mousse
with chocolate & lavender curd and carob cookie 8.50 €
*Mousse de chocolate blanco y licor de naranja con cremoso de chocolate
y lavanda y galleta de algarroba DKN*

Spicy fruits ! mango, pitahaya and avocado with mango and curry ice cream 9 €
*Mango, pitahaya y aguacate picante
con helado de mango y curry ND*

Passion fruit coulant with chocolate & banana ice-cream 11 €
Coulant de fruta de la pasión con helado de chocolate y banan DNIKC

Selection of cheeses 11 €
Selección de quesos NK

Seasonal fruit salad 6.50 €
Ensalada de frutas de temporada

Ice-cream or sorbets, scoop 3 €
Helados o sorbets DNK

Our Home Made ice-cream, scoop 4 €
Helado artesano DNK

A: LUPINE / ALTRAMUZ
B: CELERY / APIO
C: PEANUT / CACAHUETE
D: EGG / HUEVO
E: SOYA / SOJA

F: SULFITE / SULFITOS
G: MUSTARD / MOSTAZA
H: SESAME / SESAMO
I: DRY FRUITS / FRUTOS SECOS
J: CRUSTACEAN / CRUSTACEOS

K: GLUTEN
L: FISH / PESCADO
M: MOLLUSC / MOLUSCOS
N: DAIRY / LACTEOS



VINOS DULCES
Sweet wine

Valveran sweet apple wine, glass 5 €
Vino dulce de manzana

MR Telmo Rodríguez Moscatel, glass 6 €
Moscatel vino dulce

Elías Mora sweet red wine, glass 6 €
Vino tinto dulce

Chateau Liot, glass 8 €
Sauternes

PX Pedro Ximenez Gran Reserva 1987 sweet red wine, glass 11 €
Vino tinto dulce



Bring home a piece of Espléndido!
Llévese un recuerdo del Espléndido

CD 14.00 €

