



TAPAS & PARA PICAR

Tapas & To share

Mini hamburger with red pesto, burrata and grilled asparagus 7 €
Mini hamburguesa con pesto rojo, burrata y espárrago verde a la plancha
K, N, D, F, H, E, I

Espléndido patata bravas with kimchi & chipotle 8 €
Patatas bravas Espléndido con aliño de kimchi y mayonesa de chipotle
K, F, D, B

Summer gazpacho (seasonable) 8 €
K, F

Home made ox tail croquette with kimchi 10.50 €
Croquetas caseras de rabo de toro con kimchi
K, D, B, F, E

Smoked cecina from León, tomato and cristal bread 11 €
Cecina de León con tomate y pan de cristal
K, F, D

Steak tartar with quail egg and balsamic teriyaki 12 €
Nuestro steak tartar con huevo de codorniz y balsámico de teriyaki
G, D, E, I, F

Taco with prawn in tempura, avocado and kimchi maio 1u 7 € / 2u 13 €
Taco de langostino en tempura con aguacate y mayo de kimchi
K, D, I, F, E

Our "calamares romana" with alioli 14 €
Calamares romana con alioli
D, K, M, F

Tiradito of scallop with lime & açai dressing 14 €
Tiradito de vieiras con aliño de lima y açai
M, B, K

Shrimp & crabmeat toast 14.50 €
Tosta con gamba y cangrejo
K, D, J, F

Grilled scallops with tomato chutney and hierba buena 14.50 €
Vieiras a la plancha con chutney de tomate y hierba buena
M, F

Grilled octopus in red chili pepper with artichoke and cherry tomato 16 €
Pulpo a la parrilla al mojo rojo con tomate cherry y alcachofa
M, K, F

Ceviche of today's fish with yellow chili 17 €
Ceviche de pescado del día con aji amarillo
L, B

Iberico bellota ham 24 €
Jamón Ibérico de Bellota
K

Fresh grilled Soller prawns 26 €
Gambas frescas de Soller a la plancha
J, F



ENSALADAS & VEGETARIANOS

Salads & Vegetarians

Burrata toast with rocket and balsamic teriyaki 9 €
Tosta con queso burrata, rúcula y teriyaki balsámico
N, K, H, I, E, F

Steamed vegetables with green curry 12 €
Verduras al vapor con reducción de curry verde
B

Caesar salad with croutons 13.50 €
Ensalada cesar con croutons
D, K, N, F

Lentil hummus with vegis in textures 13.50 €
Hummus de lentejas con verduras en texturas
B, H, K

Greek salad with marinated feta cheese 1/2 9 € / 1/1 14 €
Ensalada griega con queso feta marinado
N, F

Smoked turkey with bulgur, trampo majorquin, kalamata olives 14 €
Pavo ahumado con trigo bulgur, trampo mallorquin y olivas kalamata
K, F

Caesar salad with chicken or salmon 15.50 €
Ensalada cesar con salmon ó pollo
L, D, K, N, F

Vegetables and noodles wok with cashews and pineapple 16 €
Wok de noodles y verdura con anacardos y piña
K, D, C, E, H

PLATO VEGETARIANO
Vegetarian option

A: Lupine / Altramuz
B: Celery / Apio
C: Peanut / Cacahuete
D: Egg / Huevo
E: Soya / Soja
F: Sulfito / Sulfitos
G: Mustard / Mostaza
H: Sesame / Sésamo
I: Dry Fruits / Frutos Secos
J: Crustacean / Crustaceos
K: Cereal Gluten / Cereales Gluten
L: Fish / Pescado
M: Mollusc / Moluscos
N: Dairy / Lacteos



PESCADO Y PASTA

Fish & pasta

Salmon and prawn burger with salad 17.50 €
Hamburguesa de salmón y langostinos con ensalada
E, P, J, K, H, F, I

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

Vegetables and noodles wok with prawns, cashews and pineapple 18.50 €
Wok de noodles y verdura con anacardos, piña y langostinos
K, H, E, J, C, I, F

Salmon with beetroot cus cus, grilled bok choy and broccoli 18.50 €
Salmón con cus cus de remolacha, bok choy y brócoli
K, L, B, I

Black rice with cuttlefish and fresh Soller prawn 22 €
Arroz negro de sepia y gamba fresca de Soller
M, J, D, B, F

Seabass with pumpkin and black Canary island potato 24 €
Lubina con emulsión de calabaza y patata negra canaria
L, E, K

ESPLÉNDIDO sashimi 1/2 13 €, 1/1 24 €
L, E, K, M, F

Grilled tuna with asparagus and tamarind 26 €
Atún a la parrilla con tamarindo y espárragos
L, E, K



CARNE

Meat

Club sandwich 14 €
K, D, F

Grilled spring chicken with venere rice, Japanese omelette and beans 16.50 €
Picantón con arroz venere, tortilla japonesa y habas
E, K, H, D, F, B

Vegetables and noodles wok with chicken, pineapple and cashews 18.50 €
Wok de noodles y verdura con anacardos, piña y pollo
I, C, E, K, D, H

Espléndido burger with french fries, bacon and cheese 19 €
Hamburguesa Espléndido con patatas fritas, bacon y queso
H, K, D, N, F

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

Leg of lamb with green asparagus and wild mushrooms 21 €
Jarrete de cordero con espárragos verdes y setas
F, N, B

Marinated beef wok with tomatoes and red onions 23 €
Solomillo de ternera marinado al wok con cebolla roja y tomates
E, B, K

Beef tagliata with rocket salad and parmesan cheese 23.50 €
Tagliata de solomillo de ternera a la parrilla con rúcula y queso parmesano
N, F

Grilled sirloin steak from Galicia with patatas bravas and dry tomatoes 27 €
Lomo de vaca rubia gallega madurada, con patatas bravas y tomates semi secos
D, F, E, B

SIDE ORDERS — Guarniciones

French fries *Patatas fritas* 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



POSTRES

Desserts

Mango and passion fruit mousse 7 €
Mousse de mango y fruta de la pasión
D, K, N

Truffle cake with creamy orange 7 €
Tarta de trufa con cremoso de naranja
D, K, N

Almond cake with banana and coffee curd and salted toffee ice cream 7 €
Bizcocho de almendra con crema plátano y café y helado de toffe salado
D, K, N, I

Mousse of Mahones cheese with beetroot cake and cherry 7 €
Mousse de queso mahonés con bizcocho de remolacha y esfera de cereza
D, N

Salted spicy pineapple with turmeric ice cream and chia 8 €
Piña macerada salteada con helado de cúrcuma y chia
D, N

Hibiscus and rose daiquiri with raspberry sorbet 8 €
Daiquiri de rosas con sorbete de frambuesa e hibisco
K

Caramel coulant with peanut praline ice-cream 9.50 €
Coulant de caramelo con helado de praliné de cacahuete
D, N, I, K, C

Selection of cheeses 11 €
Selección de quesos
N, K

Seasonal fruit salad 6.50 €
Ensalada de frutas de temporada

Ice-cream or sorbets, scoop 3 €
Helados o sorbets
D, N, K

Our Home Made ice-cream, scoop 4 €
Helado artesano
D, N, K

A: Lupine / Altramuz
B: Celery / Apio
C: Peanut / Cacahuete
D: Egg / Huevo
E: Soya / Soja

F: Sulfite / Sulfitos
G: Mustard / Mostaza
H: Sesame / Sésamo
I: Dry Fruits / Frutos Secos
J: Crustacean / Crustaceos

K: Cereal Gluten / Cereales Gluten
L: Fish / Pescado
M: Mollusc / Moluscos
N: Dairy / Lacteos

• IVA Y SONRISA INCLUIDOS •



MIENTRAS TANTO

While waiting

ESPLÉNDIDO Cocktail 11.50 €
Prosecco & fresh strawberries

Bistro Bellini 11.50 €
Prosecco & white peach

Glass of Cava 5.50 €



VINOS DULCES

Sweet wine

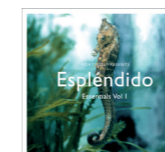
Valveran sweet apple wine, glass 5 €
Vino dulce de manzana

MR Telmo Rodríguez Moscatel, glass 6 €
Moscatel vino dulce

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

Verdling de Ossian verdejo, glass 6 €
Vino dulce Verdejo

PX Pedro Ximenez Gran Reserva 1986 sweet red wine, glass 11 €
Vino tinto dulce



Bring home a piece of Espléndido!
Llévese un recuerdo del Espléndido
CD 14.00 €



• IVA Y SONRISA INCLUIDOS •