

MIENTRAS TANTO – WHILE WAITING

ESPLÉNDIDO Cocktail <i>Prosecco & fresh strawberries</i>	11.50 €
Bistro Bellini <i>Prosecco & white peach</i>	11.50 €
Glass of Cava	5.50 €
Glass of Sherry wine <i>Manzanilla de San Lucar</i>	5.50 €

TAPAS & PARA PICAR – TAPAS & TO SHARE

Oxtail taco with jalapeño emulsion , sour cream and pickled onion <i>Taco de rabo de toro con emulsión de jalapeño, crema agria y cebolla encurtida</i> KBFN.....	6.50 €
Prawn bao with yellow curry , coconut & amarillo chili mayonnaise <i>Bao relleno de langostino con curry amarillo y coco con mayonesa de ají amarillo</i> KDJ	6.50 €
Espléndido patatas bravas with kimchi maio <i>Patatas bravas Espléndido con mayonesa de kimchi</i> KFDBLM	7.00 €
Tempura soft shell crab with our almonds romesco <i>Cangrejo de concha blanda en tempura con romesco de almendras</i> EIBJKF	8.00 €
Summer gazpacho (seasonable) KF.....	8.00 €
Fish ceviche taco with jalapeño and lime mayonnaise	9.50 €
<i>Taco de ceviche de pescado con mayonesa de jalapeño y lima</i> BDFKL	
Roast lightly salmon with ponzu, Majorcan crush tomato , snap peas and seaweed LFEHK	14.00 €
<i>Salmon soasado con aliño de ponzu, tomate de ramillet rallado, tirabeques y algas</i>	
Our “calamares romana“ with alioli / <i>Calamares romana con alioli</i> DKMF	14.00 €
Galician calf tataki with yuzu, chili and miso mayonnaise.....	14.50 €
<i>Tataki de ternera gallega con aliño de yuzu y mayonesa de miso</i> EDKF	
Shrimp & crabmeat toast / <i>Tosta con gamba y cangrejo</i> KDJF.....	14.50 €
Grilled octopus with banana macho, ajís, carob, potato and chipotle sponge cake	16.50 €
<i>Pulpo a la parrilla con plátano macho, aji, algarroba, patatitas y bizcocho de chipotle</i> FDKMI	
Iberico bellota ham / <i>Jamón Ibérico de Bellota</i> K	24.00 €
Fresh grilled Soller prawns <i>Gambas frescas de Soller a la plancha</i> JF	26.00 €

Servicio de pan casero, olivas y aceite de oliva virgen 2€ por persona
Home made bread, olives and virgin olive oil from Soller 2€ per person

IVA INCLUIDO

Este establecimiento dispone de información detallada sobre los productos alérgenos de nuestros platos. Si tiene alguna duda consulte con nuestro personal.
Detailed information about allergen products included in our menu is available to the consumer. Please ask our staff in case you have any doubts.

PESCADO Y PASTA – FISH & PASTA

Salmon and prawn burger with avocado, pickled onion and slaw and kale salad.... 18.00 €
Hamburguesa de salmón y langostinos con aguacate, cebolla encurtida y ensalada de kale KFLM

Home made raviolis stuffed with spinach and ricotta with tomato sauce 18.00 €
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 19.00 €
Salmón con emulsión de calabaza, mango y curry con bok choy y chia LFEHK

Poke bowl with sarraceno wheat, fresh vegis, raw tuna and sesame ice cream..... 22.00 €
Poke bowl de trigo sarraceno con atún crudo, trampó, habas de soja y helado de sésamo FBEHL

Black creamy rice with squid and Soller prawn and artichokes 23.00 €
Meloso de arroz negro, sepia y gamba de Soller KNEBJ

ESPLÉNDIDO sashimi: tuna, salmon, octopus & white fish LE..... ½ 14.00 1/1 24.00 €

Grilled seabass with white asparagus, snow peas, wild mushrooms
and huancaína cheese dressing NKLE 26.00 €
Lubina a la parrilla con espárragos blancos, tirabeques, trompetas de la muerte y salsa huancaína

Grilled tuna with pickled vegetables, beetroot and orange emulsion, lime
& togarashi mayonnaise DHEFLKN 26.00 €
Atún con verduras encurtidas, emulsión de remolacha y naranja y mayonesa de lima y togarashi

CARNE – MEAT

Club sandwich *Club sandwich* KDF 14.50 €

Beefcheek with green curry, peas, celeriac, asparagus and wild mushrooms 16.50 €
Carrilleras al curry verde de guisantes, apionabo, espárragos verdes y setas BNE

Grilled spring chicken with venere rice, Japanese omelet 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 19.00 €
Hamburguesa Espléndido con patatas fritas, bacon y queso HKDNF

Roasted suckling pig with chipped pumpkin and orange glazed shallot..... 21.00 €
Cochinillo con bastones de calabaza y chalotas glaseadas en naranja BFIL

Beef tagliata with rocket salad and parmesan cheese 24.00 €
Tagliata de solomillo de ternera a la parrilla con rúcula y queso parmesano NF

Grilled sirloin steak from Galicia with patatas bravas and dry tomatoes 27.00 €
Lomo de vaca gallega madurada, con patatas bravas y tomates semi secos DFEBLM

IVA INCLUIDO

ENSALADAS & VEGETARIANOS SALADS & VEGETARIANS

- Quinoa salad with slow cooked vegis, aubergine and avocado emulsion 10.00 €
Ensalada de quinoa con verduras, crema de berenjena asada y emulsión de aguacate FIH
- Green papaya, broccoli and mango with passion fruit, coconut and prawn
Dressing FLJN 12.00 €
Ensalada de papaya verde con brócoli y aliño de mango, coco, maracuyá y gamba
- Caesar salad with croutons 13.50 €
Ensalada cesar con croutons LDKNF
- Greek salad with marinated feta cheese.....½ 9.50 € 1/1 14.00 €
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 16.00 €
Wok de noodles y verdura con anacardos y piña KHEJCIF
- Caesar salad with salmon 16.50 €
Ensalada cesar con salmón LDKNF

■ = Plato vegetariano *Vegetarian option*

SIDE ORDERS / GUARNICIONES

- French fries / patatas fritas 4.00 €
- White rice / arroz blanco..... 4.00 €
- Mashed potato / puré de patatas 4.00 €
- Green salad small 6.50 €
- Mixed salad small 8.00 €
- Steamed vegetables / verduras al vapor 9.00 €
- Grilled vegetables / verduras a la parrilla 9.00 €

NUESTRO PESCADO PARA CONSUMIR CRUDO A SIDO CONGELADO UN MINIMO DE 24 HORAS A -20 º
ALL OUR FISH FOR RAW CONSUMPTION HAS BEEN FROZEN A MINIMUM OF 24 HOURS AT -20º

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/PESCADOM:**MOLLUSC/MOLUSCOSN:**DAIRY/LACTEOS

IVA INCLUIDO

Este establecimiento dispone de información detallada sobre los productos alérgenos de nuestros platos. Si tiene alguna duda consulte con nuestro personal.
Detailed information about allergen products included in our menu is available to the consumer. Please ask our staff in case you have any doubts.

POSTRES – DESSERTS

Fruits and vegis with ginger, rum foam, manioc and green tomato ice cream	8.00 €
<i>Frutas y verduras con jengibre, espuma de ron, tapioca y helado de tomate verde DL</i>	
Vanilla mousse semi sphere with banana caramel and hazelnut sponge cake	8.50 €
<i>Semi esfera de mousse de vainilla relleno de plátano y caramelo y bizcocho de avellanas DNKIL</i>	
Choco and caramel pannacota with apple compote and ice meringe	9.00 €
<i>Pannacota de chocolate y caramelo con compota de manzana y merengue helado NKDL</i>	
Espléndido pumkin cheese cake with carob cookie, zaffron cream and caramelized almonds DIKN.....	9.00 €
<i>Cheese cake de calabaza con galleta de algarroba, crema de azafrán y almendras caramelizadas</i>	
Almond dacquoise with mascarpone, coffee and Baileys parfait	9.00 €
<i>Dacquoise de almendra con mascarpone, café y parfait de baileys DIN</i>	
White chocolate and pistachio coulant with cherry & rose ice-cream.....	12.50 €
<i>Coulant de chocolate blanco y pistaccio con helado de cereza y rosa DNIK</i>	
Selection of cheeses.....	11.00 €
<i>Selección de quesos NK</i>	
Seasonal fruit salad	6.50 €
<i>Ensalada de frutas de temporada</i>	
Ice-cream or sorbets	scoop 3.00 €
<i>Helados o sorbets DNK</i>	
Our Home Made ice-cream.....	scoop 3.50 €
<i>Helado artesano DNK</i>	

VINOS DULCES – SWEET WINE

Valveran ice apple wine	glass 6.00 €
<i>Vino de hielo de manzana</i>	
MR Telmo Rodríguez Moscatel	glass 6.00 €
<i>Moscatel vino dulce</i>	
Elías Mora sweet red wine.....	glass 6.00 €
<i>Vino tinto dulce</i>	
Chateau Liot	glass 8.00 €
<i>Sauternes</i>	
PX Pedro Ximenez Gran Reserva 1987 sweet red wine	glass 11.00 €
<i>Vino tinto dulce</i>	

SERVICIO NO INCLUIDO / SERVICE NOT INCLUDED

IVA INCLUIDO

Este establecimiento dispone de información detallada sobre los productos alérgenos de nuestros platos. Si tiene alguna duda consulte con nuestro personal.
Detailed information about allergen products included in our menu is available to the consumer. Please ask our staff in case you have any doubts.