

# Davant la Mar

## BISTRO

### TAPAS & PARA PICAR

Tapas & To share

Mini hamburger with wild mushrooms, green asparagus & Menorcan cheese 5.50 €

Mini hamburguesa con setas, espárragos verdes y queso menorquín **KNDF**

Oxtail taco with jalapeño emulsion, sour cream & pickled onion 6.50 €

Taco de rabo de toro con emulsión de jalapeño, crema agria y cebolla encurtida **KBFN**

Prawn bao bun with yellow curry, coconut & amarillo chili mayonnaise 6.50 €

Bao relleno de langostino con curry amarillo y coco con mayonesa de aji amarillo **KDJ**

Espléndido patatas bravas with kimchi mayo 7.00 €

Patatas bravas Espléndido con mayonesa de kimchi **KFDBLM**

Soft shell crab tempura with our almond romesco 8.00 €

Cangrejo de concha blanda en tempura con romesco de almendras **EIBJKF**

Summer gazpacho (season) **KF** 8.00 €

White fish ceviche taco, with jalapeño & lime mayonnaise 9.50 €

Taco de ceviche de pescado con mayonesa de jalapeño y lima **BDFKL**

Roasted lightly salmon with ponzu, Majorcan crushed tomato, snap peas and seaweed 14.00 €

Salmon soasado con aliño de ponzu, tomate de ramillet rallado, tirabeques y algas **LFEHK**

Our "calamares romana" with alioli 14.00 €

Calamares romana con alioli **DKMF**

Galician beef tataki with yuzu, chili & miso mayonnaise 14.50 €

Tataki de ternera gallega con aliño de yuzu y mayonesa de miso **EDKF**

Shrimp & crabmeat toast with lemon marmalade 14.50 €

Tosta con gamba y cangrejo **KDJF**

Grilled octopus with plantain, chili and carob, potato & chipotle sponge cake 16.50 €

Pulpo a la parrilla con plátano macho, aji, y algarroba, patatitas y bizcocho de chipotle **FDKMI**

Iberico Bellota ham 24.00 €

Jamón Ibérico de Bellota **K**

Fresh grilled Soller prawns 26.00 €

Gambas frescas de Soller a la plancha **JF**

Home made bread, olives and virgin olive oil from Soller 2€ per person

Servicio de pan casero, olivas y aceite de oliva virgen 2€ por persona



### 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 de San Lucar



### ENSALADAS & VEGETARIANOS

Salads & Vegetarians

🌱 Quinoa salad with tender veggies, 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 12.00 €

Ensalada de papaya verde con brócoli y aliño de mango, coco, maracuyá y gamba **FLJN**

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 noodle wok with cashews and pineapple 16.00 €

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



### PESCADO Y PASTA

Fish & pasta

Salmon and prawn burger with avocado, pickled onion and slaw & kale salad 18.00 €

Hamburguesa de salmón y langostinos con aguacate, cebolla encurtida y ensalada de kale **KFLM**

Home made spinach and ricotta ravioli with tomato sauce 18.00 €

Raviolis caseros rellenos de espinaca y ricotta con salsa de tomate **DNK**

Vegetables and noodle wok with prawns, cashews & pineapple 18.50 €

Wok de noodles y verduras con anacardos, piña y langostinos **KHEJCF**

Grilled 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 veggies, 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**

Creamy black rice with squid, artichokes and a Soller prawn 23.00 €

Meloso de arroz negro y calamar con alzachofa 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 26.00 €

Lubina a la parrilla con espárragos blancos, tirabeques, trompetas de la muerte y salsa huancaína **NKLE**

Grilled tuna with pickled vegetables, beetroot and orange emulsion, lime & togarashi mayonnaise 26.00 €

Atún con verduras encurtidas, emulsión de remolacha y naranja y mayonesa de lima y togarashi **DHEFLKN**

All our fish for raw consumption has been frozen a minimum of 24 hours at -20°

Nuestro pescado para consumir crudo a sido congelado un minimo de 24 horas a -20°



### CARNE

Meat

Club sandwich 14.50 €

Club sandwich **KDF**

Beefcheek green curry with 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 noodle wok with chicken, pineapple and cashews 18.50 €

Wok de noodles y verduras con anacardos, piña y pollo **ICEKDH**

ESPLÉNDIDO burger with french fries, bacon & cheese 19.00 €

Hamburguesa Espléndido con patatas fritas, bacon y queso **HKDNF**

Sliced beef tagliata with rocket salad & parmesan cheese 24.00 €

Tagliata de solomillo de ternera a la parrilla con rúcula y queso parmesano **NF**

Grilled Galician sirloin steak with patatas bravas and sun dried tomatoes 27.00 €

Lomo de vaca gallega madurada, con patatas bravas y tomates semi secos **DFEBLM**



### 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 €

Seasonal steamed vegetables . . . . . 9.00 €  
verduras de temporada al vapor

Seasonal grilled vegetables . . . . . 9.00 €  
verduras de temporada a la parrilla

# Davant la Mer

## BISTRO



### POSTRES

*Desserts*

Fruits and veggies with ginger, rum foam, tapioca and green tomato ice cream 8.00 €  
*Frutas y verduras con jengibre, espuma de ron, tapioca y helado de tomate verde DL*

Semi sphere vanilla mousse with banana caramel and hazelnut sponge cake 8.50 €  
*Semi esfera de mousse de vainilla relleno de plátano y caramelo y bizcocho de avellanas DNKIL*

Choco and caramel pannacota with apple compote and meringue ice cream 9.00 €  
*Pannacota de chocolate y caramelo con compota de manzana y merengue helado NKDL*

ESPLÉNDIDO pumkin cheesecake with carob cookie,  
zaffron cream and caramelized almonds 9.00 €  
*Cheese cake de calabaza con galleta de algarroba,  
crema de azafrán y almendras caramelizadas DIKN*

Almond dacquoise filled with mascarpone, coffee and Baileys parfait 9.00 €  
*Dacquoise de almendra con mascarpone, café y parfait de baileys DIN*

White chocolate and pistachio coulant with cherry & rose ice-cream 12.50 €  
*Coulant de chocolate blanco y pistaccio con helado de cereza y rosa DNIK*

Selection of cheeses 11.00 €  
*Selección de quesos NK*

Seasonal fruit salad 6.50 €  
*Ensalada de frutas de temporada*

Ice-cream or sorbet, scoop 3.00 €  
*Helados o sorbets DNK*

Our Home Made ice-cream, scoop 3.50 €  
*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*

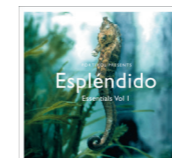
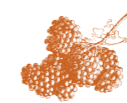
Valveran ice apple wine, glass 6.00 €  
*Vino de hielo de manzana*

MR Telmo Rodríguez Moscatel, glass 6.00 €  
*Moscatel vino dulce*

Elías Mora sweet red wine, glass 6.00 €  
*Vino tinto dulce*

Chateau Liot, glass 8.00 €  
*Sauternes*

PX Pedro Ximenez Gran Reserva 1987 sweet red wine, glass 11.00 €  
*Vino tinto dulce*



LLÉVESE UN RECUERDO  
DEL ESPLÉNDIDO, CD 14.00€  
*Bring home a piece of Espléndido!*

