

Davant la Mar

BISTRO



WHILE WAITING

MIENTRAS TANTO

ESPLÉNDIDO Cocktail..... 11.50€

Prosecco & fresh strawberries

Bistro Bellini 11.50€

Prosecco & white peach

Glass of Cava 5.00€



TAPAS & TO SHARE

PARA PICAR

Espléndido patatas bravas with kimchi
mayo (K/F/D/B/L/M)..... 7.00€

Patatas bravas Espléndido con mayonesa de kimchi

Oxtail croquette with summer
black truffle (K/N/D/E) 9.50€

Croquetas de rabo de vaca con trufa negra de verano

Our “calamares romana“ with alioli (D/K/M/F) 14.00€

Calamares romana con alioli

Galician beef tataki with yuzu, chili
and miso mayonnaise (E/D/K/F)..... 14.50€

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

Shrimp & crabmeat toast with
lemon marmalade (K/D/J/F) 14.50€

Tosta con gamba y cangrejo

Iberico Bellota ham (K) 24.00€

Jamón Ibérico de Bellota

Fresh grilled Soller prawns (J/F) 26.00€

Gambas frescas de Sóller a la plancha

Home made bread, olives and
virgin olive oil from Soller per person 2.00€

Servicio de pan casero, olivas y aceite de oliva virgen



FISH & PASTA

PESCADO & PASTA

Vegetables and noodle wok with prawns, cashews
and pineapple (K/H/E/J/C/I/F)..... 18.50€

Wok de noodles y verduras con anacardos, piña y langostinos

Grilled salmon with pumpkin, mango and curry
emulsion

with bok choy and chia (L/F/E/H/K) 19.00€

Salmón con emulsión de calabaza, mango y curry con bok choy y chia

ESPLÉNDIDO sashimi:

tuna and salmon (L/E) 1/2 14.00€ 1/1 24.00€

ESPLÉNDIDO sashimi: atún y salmón

Grilled seabass with asparagus, snow peas,
wild mushrooms and huancaína cheese dressing
(N/K/L/E) 26.00€

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



MEAT

CARNE

Club sandwich (K/D/F)..... 14.50€

Vegetables and noodle wok with chicken,
pineapple and cashews (I/C/E/K/D/H) 18.50€

Wok de noodles y verduras con anacardos, piña y pollo

ESPLÉNDIDO burger with french fries,
bacon and cheese (H/K/D/N/F)..... 19.00€

Hamburguesa Espléndido con patatas fritas, bacon y queso

Sliced beef tagliata with rocket salad
and parmesan cheese (N/F) 24.00€

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

Davant la Mar

BISTRO



SALADS & VEGETARIANS

ENSALADAS & VEGETARIANOS

Caesar salad with croutons (L/D/K/N/F) 13.50€
Ensalada cesar con croutons

* Greek salad with marinated
feta cheese (N/F) 1/2 9.50€ 1/1 14.00€
Ensalada griega con queso feta marinado

Caesar salad with chicken (L/D/K/N/F) 15.50€
Ensalada cesar con pollo

Vegetables and noodle wok with cashews
and pineapple (K/H/E/J/C/I/F) 16.00€
Wok de noodles y verdura con anacardos y piña

Caesar salad with salmon (L/D/K/N/F) 16.50€
Ensalada cesar con salmón

* Plato vegetariano/ Vegetarian option



SIDE ORDERS

French fries 4.00€
Patatas fritas

White Rice 4.00€
Arroz Blanco

Mashed potato 4.00€
Puré de patatas

Green Salad (small) 6.50€
Ensalada Verde (pequeña)

Mixed Salad (small) 8.00€
Ensalada mixta (pequeña)

Seasonal steamed or grilled vegetables 9.00€
Verduras de temporada al vapor



POSTRE

DESSERT

Mascarpone cheese cake with yuzu
and cabraboc gin (D/L/K/N) 9.00€
Cheese cake de mascarpone con yuzu y ginebra cabraboc

Chocolate and hazelnut coulant with coffee
& hazelnut ice cream (D/I/K/N) 12.00€
Coulant de chocolate y avellana con helado de café y avellana

Home made ice-cream with our toppings 4.50€
Helados caseros con nuestro toppings

Seasonal fruit salad 6.50€
Ensalada de frutas de temporada

Selection of cheeses (N/K) 11.00€
Selección de quesos

Ice-cream or sorbet scoop (D/N/K) 3.00€
Helados o sorbets



SWEET WINES

VINOS DULCES

Elías Mora sweet red wine glass 6.00€
Vino tinto dulce

Chateau Liot glass glass 8.00€
Sauternes

PX Pedro Ximenez Gran Reserva 1990
sweet red wine glass 11.00€
Vino tinto dulce

* * * * *

Espléndido guarantees that all the fish that we serve raw
has been frozen a minimum of 24 hours at -20°

*En Espléndido garantizamos que todo el pescado que servimos
crudo ha sido congelado un mínimo de 24 horas a -20°*