



Thalia

PALMA DE MALLORCA

# Preludio

## ENTRANTES

### SELECCIÓN DE PANES

Servidos con mayonesa de oliva y tomate.

4.50€

### BRUSCHETTA DE TERNERA ★

Carpaccio de ternera recién cortado, servido sobre pan de cristal tostado con mozzarella, parmesano, tomates cherry marinados con pesto genovés, rúcula y aceite de oliva virgen extra.

15.50€

### HUMMUS & TZATZIKI ★

Hummus de remolacha y romero, tzatziki casero, aceite de oliva virgen extra, ajo y eneldo con coca dal cardinale.

9.50€

### BRIOCHE DE BOGAVANTE

Servido con ensalada de col, queso mascarpone y kimchi.

22.50€

### MINI BRIOCHE DE LANGOSTINO ★ EN TEMPURA

(2 unidades · Menú del día 1 unidad)

Langostino en tempura al estilo japonés con crema de queso de lima, pepino marinado, zanahoria y mayonesa de kimchi, servido en pan brioche.

12.95€

### CORTES FRIOS

Queso curado mallorquín, queso ahumado de cabra, gorgonzola y jamón ibérico, acompañado de uvas, pan cristal y mermelada de tomate.

24.50€

## ESPECIALIDAD DEL CHEF

### TACOS DE PULPO ★

(2 unidades · Menú del día 1 unidad)

Tortilla de maíz crujiente, lima, guacamole, pico de gallo, crème fraîche, canónigos y pulpo braseado al Jospé.

16.50€

# En Croudo

### OSTRA NATURAL ★

(1 unidad)

Servida con limón fresco sobre hielo picado.

6.00€

### OSTRA CON CHILE & MANGO ★

(1 unidad)

Servida con mango, chile fresco, cilantro y aceite de oliva virgen extra.

6.50€

### CARPACCIO DE LUBINA ★

Servido con ralladura de lima, albahaca y aceite de oliva virgen extra.

18.95€

### STEAK TARTAR

Tartar de ternera, cebolla roja, alcaparras, pepinillos y yema de huevo curada servido con tostas y nuestro aderezo especial.

19.95€

## ESPECIALIDAD DEL CHEF

### PIZZETTA DE ATÚN

Atún marinado en salsa de soja, mayonesa de trufa, tomate fresco y parmesano servido sobre una base crujiente.

22.95€

# Los Chicos Buenos

## ENSALADAS

### ENSALADA DE REMOLACHA (VEGANA) ★

Remolacha fresca, manzana verde, granada, yogur y nueces aderezadas con aceite de oliva y crema balsámica de frambuesa.

12.50€

### CÉSAR ★

Ballotine de pollo y panceta ahumado al Jospé con crutones caseros, escamas de parmesano, aderezo César original con anchoas y brotes de lechuga fresca.

14.95€

### HOJAS VERDES & FRUTOS ROJOS ★

Mezcla de hojas tiernas, bayas frescas, pistachos, escamas de parmesano y aderezo de limón y miel.

13.95€

### BURRATA Y CHERRIES ★

Burrata, trilogía de tomates cherry con valeriana, pesto genovés, crema balsámica, crutones caseros y crema de soja.

16.50€

## MENU DEL DÍA

DE LUNES A VIERNES

2 PLATOS

INCLUYE CAFÉ

3 PLATOS

18.50€ p.p.

★  
PLATOS A ELEGIR

23.50€ p.p.

UN ENTRANTE, UN PRINCIPAL Y UN POSTRE  
O DOS ENTRANTES Y UN PRINCIPAL

## SALA PRIVADA

Consulta sobre nuestra sala exclusiva

# THE GREEN ROOM

# Los Protagonista

## PRINCIPALES

### BURGER THALIA ★

Hamburguesa de res con panceta ahumada cocinada al Jospes, queso fundido, tomate fresco, cebolla caramelizada, valeriana y salsa tártara con semillas de mostaza, acompañada de patatas fritas.

17.95€

### PANCETA CAMELIZADA ★

Panceta cocinada lentamente en salsa de miel y soja, servida sobre puré de patata con limón.

15.95€

### BALLOTINE DE POLLO ★

Servido con puré de maíz con mantequilla, piel de pollo crujiente y salsa de asado.

16.50€

## Pasta & Risotto

### RISOTTO DE ESPÁRRAGOS & BOLETUS ★

Espárragos salteados, crema de boletus, trufa blanca de invierno, aceite de oliva, parmesano y mantequilla.

17.00€

### TAGLIATELLE CON SETAS Y PANCETA AHUMADA ★

Tagliatelle artesanal con setas, panceta ahumada, cebolla dulce, queso parmesano y cebollino.

18.50€

### PAPPARDELLE CON RAGÚ DE TERNERA

Ragú de ternera cocinado lentamente con parmesano, mantequilla y cebollino.

21.95€

### RISOTTO DE GAMBAS ★

Salsa de bisque de gambas con parmesano, albahaca fresca, chile y cebollino.

24.95€

## ESPECIALIDAD DEL CHEF

### LINGUINI CON BOGAVANTE (Min. 2 pers.)

Salsa de bisque de gambas, parmesano, albahaca fresca, chile y cebollino.

59.95€

### RIGATONI DE PULPO Y GAMBAS

Con nuestro bisque de bogavante casero.

26.50€

## Al Jospes

### CARNES Y PESCADOS

#### PULPO A LA BRASA CON KIMCHI

Pulpo a la brasa cocinado al Jospes con salsa de kimchi de limón, acompañado de crema de coliflor.

25.50€

#### FILET MIGNON 250 gr.

Jugoso y tierno, con un sabor suave y delicado.

26.50€

#### PESCADO DEL DÍA ★

Servido con espárragos asados y ensalada de patatas con cebollas verdes frescas, alcaparras, cebollino y mayonesa, acompañado de salsa de limón y tomillo.

P.S.M.

#### CARRÉ DE CORDERO 300 gr.

Servido con costra de ajo y perejil.

29.50€

## ESPECIALIDAD DEL CHEF

### ESCALOPE DE TERNERA

Servido con dos huevos a baja temperatura, salsa de trufa y cebollino, acompañado de patatas fritas.

(CON PATATAS FRITAS TRUFADAS +5€)

39.95€

#### SURF & TURF

Jugoso Filet Mignon y medio bogavante en su caparazón acompañado de nuestras exquisitas patatas trufadas con queso parmesano.

49.95€

#### RIBEYE CON HUESO PRIME 1kg

Para 2 personas.  
Patatas fritas trufadas y salsa de pimienta.

59.95€

## GUARNICIONES & SALSAS

PATATAS FRITAS	5.50€
PATATAS FRITAS CON TRUFA	8.50€
PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO	9.50€
VERDURAS A LA BRASA	6.50€

ENSALADA DE LA CASA	5.50€
PURÉ DE PATATA CON TRUFA	8.50€
PURÉ DE PATATA CLÁSICO	5.50€

SALSA DE TERNERA AL VINO TINTO Y ROMERO
SALSA DE TERNERA CON PIMIENTA
2.50€

Thalia

#### Alergias e intolerancias alimentarias:

Si tiene alergias o intolerancias alimentarias, infórmenos antes de realizar su pedido para que podamos aconsejarle sobre nuestro menú. Puede haber algún ingrediente que no esté listado en la carta, por lo que no podemos garantizar la completa ausencia de alérgenos.

Todos los precios incluyen el 10% de IVA.

# Tapas

## BERENJENA AHUMADA AL JOSPER ★

Con salsa de tomate romana, queso feta y aceite de oliva servida con pan crujiente.

10.50€

## VIERAS SALTEADAS ★

(2 unidades)

Con crema de guisantes y aceite de albahaca.

13.50€

## AGUACATE A LA BRASA ★

Servido con pico de gallo casero, cebolla, tomate, zumo de lima, cilantro y mascarpone.

11.95€

## BACALAO FRESCO EN TEMPURA

Servido con puré de patata al ajo y mayonesa de Kimchi.

16.95€

## FLORES DE ALCACHOFA CON VELO IBÉRICO ★

Alcachofas ahumadas con crema balsámica, mantequilla de ajo, granada y crujiente de jamón ibérico.

12.50€

## MEJILLONES BOUCHOT AL VINO BLANCO

Con mantequilla de ajo, estragón fresco y aceite de albahaca servidos con pan crujiente.

19.50€

## SELECCIÓN DE SETAS AL JOSPER ★

Selección de setas cocinadas al Jospser servidas con crema balsámica de frambuesa, salsa de miel y sal ahumada.

12.95€

## GAMBAS SAGANAKI

Gambas gratinadas en el Jospser con salsa de tomate, bisque de gambas casero, queso feta y aceite de albahaca servidas con coca dal cardinale.

19.95€

# Los Chicos Malos

## POSTRES

# Ostras y Champán

### TARTA DE QUESO AL ESTILO NEW YORK ★

Servido con salsa de chocolate blanco y frutos rojos, crumble de galletas de almendra, helado de frutos rojos.

7.95€

### SOUFFLÉ DE CHOCOLATE ★

Servido caliente con salsa de frambuesa y helado de vainilla artesanal.

8.95€

### THALIA CHEESECAKE

Limón, Chocolate blanco y Albahaca.

8.95€

### GALLETA CON HELADO

Galleta caliente con pepitas de chocolate servida con helado de vainilla.

8.50€

### TARTELETA DE MANZANA ★

Con manzanas rojas, crema pastelera, merengue italiano y canela servida con helado de vainilla.

10.50€

### NAMELAKA

Namelaka de chocolate negro, brownie caliente, filo caramelizado, salsa de caramelo líquido y crumble de almendra servido con helado de vainilla.

11.50€

### 2 OSTRAS

&

### 1 COPA DE VEUVE CLICQUOT

24.95€

.....

### 4 OSTRAS

&

### 2 COPAS DE VEUVE CLICQUOT

49.95€

.....

### 10 OSTRAS

&

### 1 BOTELLA DE VEUVE CLICQUOT

124.95€

*La comedia es una forma ingeniosa  
de abordar lo serio con humor.*

*Thalia*

MEDITERRANEAN CUISINE