

# MENU

## ENTRANTES

### HUMMUS & TZATZIKI

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

### BRIOCHE DE LANGOSTINOS

Langostinos en tempura al estilo japonés con crema de queso de lima, pepino, zanahoria y mayonesa de kimchi.

### TACOS DE PULPO

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

### AGUACATE A LA BRASA

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

### BRUSCHETTA DE TERNERA

Carpaccio de ternera, pan de cristal tostado con mozzarella, parmesano, tomates cherry con pesto y rúcula.

### FLORES DE ALCACHOFA

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

## ENSALADAS

### ENSALADA CÉSAR

Pechuga de pollo rebozada y panceta ahumada al Jospier con croutons caseros, parmesano, aderezo César original con anchoas.

AÑADE GAMBAS (+4 UDS) POR 3.50 €

### HOJAS VERDES & FRUTOS ROJOS

Mezcla de hojas tiernas, pollo, frutos rojos, pistachos, parmesano y aderezo de limón y miel.

AÑADE TIRAS DE PECHUGA DE POLLO REBOZADA POR 2,50 €

# MENU

## ENSALADA DE REMOLACHA

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

## PRINCIPALES

### BURGER THALIA

Hamburguesa con panceta, queso fundido, tomate, cebolla caramelizada y salsa tártara, con patatas fritas.

### MUSLO DE POLLO AL HORNO

Muslo de pollo asado con patatas fritas y ensalada de la casa

### PANCETA CARMELIZADA

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

### COSTILLAS BBQ

Costillas BBQ con patatas fritas y ensalada de la casa.

### FILETE DE LUBINA A LA BRASA

Filete de lubina a la brasa con patata hervida, salsa de limón, mostaza y tomillo.

### RISOTTO DE ESPÁRRAGOS

Espárragos salteados con crema de trufa negra y trufa blanca de invierno, aceite de oliva virgen extra, mantequilla y parmesano.

### TAGLIATELLE CON SETAS Y PANCETA

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

### RIGATONI AL PESTO GENOVÉS

Rigatoni al dente salteados con pesto de albahaca fresca, parmesano y piñones, con un toque de aceite de oliva virgen extra.

MENÚ 2 PLATOS



20.50€



Elige un entrante y un principal,  
o un principal y un postre. Incluye café.

AÑADE UN COPA DE VINO POR +4€

MENÚ 3 PLATOS



25.50€



Elige un entrante, un principal y un postre,  
o dos entrantes y un principal. Incluye café.

AÑADE UN COPA DE VINO POR +4€

# POSTRES

## TARTA DE QUESO AL ESTILO NEW YORK

Tarta de queso al estilo New York, cremosa e intensa, con salsa de chocolate blanco, y helado de frutos rojos.

## TARTA DE QUESO ARTESANAL DE LA SEMANA

Tarta de queso artesanal de la semana, según selección del chef, servida con helado.

## TARTELETA DE MANZANA

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

## SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES

(2 bolas a elegir)

Vainilla, chocolate intenso, frutos rojos, mango o sorbete de limón.

# DIGESTIVOS

Añade un digestivo por 4€

HIERBAS DE MALLORCA

CANONITA DE MALLORCA

LIMONCELLO

BAILEYS

RON AMAZONA