

# BOLLERÍA CALIENTE

Les presentamos el origen de Pastelerías Mallorca  
Elija su favorito de nuestra bandeja de bollos, horneados al momento (1 pza)  
\$ 70

## FRUTA

<b>Plato de fruta</b> (220 g) Acompañados con yogurt y granola	\$ 135
<b>Plato de frutos rojos</b> (120 g) Acompañados con yogurt y granola	\$ 165
<b>Suprema de toronja</b> (200 g)	\$ 85
<b>Tazón de yogurt griego y granola</b> (240 g)	\$ 110
<b>Extra de yogurt y granola</b> (120 g)	\$ 55

## DESAYUNO MADRILEÑO

<b>Surtido de pan de la casa tostado</b> Con mermelada casera (40 g) y mantequilla (30 g)	\$ 105
<b>Croissant tostado</b> (1 pza) ·Con mermelada casera (40 g) y mantequilla (30 g)	\$ 90
·Con extra de jamón Ibérico (30 g) acompañado de tumaca	\$ 320
<b>Tosta de jamón ibérico</b> (30 g) Con salsa tumaca y aceite de oliva sobre hogaza	\$ 320

## CHILAQUILES

<b>Chilaquiles morita (verdes)</b> ·Con tortilla de nopal (100 g) y pollo orgánico (100 g)	\$ 230	<b>Chilaquiles chipotle (rojos)</b> ·Con tortilla de maíz (100 g) y pollo orgánico (100 g)	\$ 230
·Con tortilla de nopal (100 g) y huevo orgánico (2 pzas)	\$ 205	·Con tortilla de maíz (100 g) y huevo orgánico (2 pzas)	\$ 205
<b>Enchiladas de arrachera</b> (150 g) Con salsa de tres chiles, queso cotija y espolvoreado con chicharrón	\$ 330		

## MÁS LIGERO

<b>Bowl de acai</b> (410 g) Con yogurt griego, frutos rojos, betabel y plátano	\$ 205	<b>Tosta de pan de trigo sarraceno</b> (180 g)	\$ 180
<b>Bowl de avena, chia y matcha</b> Con fruta de temporada	\$ 160	Con espárrago, aguacate, calabaza asada, claras y espinaca (pan elaborado con masa madre)	
<b>Nopal y panela asado</b> (230 g) Con ensalada de berros acompañado con salsa morita o chipotle asadas y queso panela	\$ 170	<b>Omelette de verduras</b> (300 g) Omelette de claras con verduras asadas y queso panela asado	\$ 195

## DE NUESTRO HORNO

<b>Pan cristal tostado</b> Con jamón serrano (30 g), huevo (1 pza) aceite de oliva y salsa tumaca	\$ 225	<b>Hot cakes</b> (3 pzas) Con frutos rojos	\$ 180
<b>Pan cristal tostado</b> Con salmón ahumado (50 g), huevo (1 pza), un toque de aceite de oliva, aguacate y queso crema	\$ 225	<b>Pan francés</b> (280 g) ( <b>Pan de caja Croissant</b> ) Con cremoso de mascarpone y frutos rojos	\$ 215
<b>Croissant de jamón de pavo</b> Con queso manchego curado (30 g) y huevo (1 pza)	\$ 210	<b>Croque madame en pan de hogaza</b> (350 g) Con jamón de pavo, queso manchego, bechamel, queso parmesano, mostaza y huevo (1 pza)	\$ 235
<b>Grilled Cheese Sandwich</b> (360 g) Con queso cheddar, emmental, manchego, cebolla caramelizada y jitomate deshidratado	\$ 240	<b>Breakfast croissant sandwich</b> (180 g) Con tocino, cheddar, huevo estrellado, maple y arúgula baby	\$ 195
<b>Molletes</b> (240 g) En pan cristal, con queso de cabra y manchego	\$ 205		

## HUEVOS

<b>Tortilla de patata jugosa</b> (200 g)	\$ 170
<b>Tortilla de patata jugosa con chistorra</b> (240 g)	\$ 180
<b>Fritos con jamón serrano</b> (30 g)	\$ 230
<b>Fritos con jamón ibérico</b> (30 g)	\$ 360
<b>Fritos con lomo ibérico</b> (30 g)	\$ 310
<b>Fritos con chorizo ibérico</b> (30 g)	\$ 310
<b>Fritos con salchichón ibérico</b> (30 g)	\$ 310
<b>Pochados con aguacate</b> (240 g)	\$ 220
Acompañados con espinaca y queso emmental	
<b>Pochados en salsa de alcachofas y vino blanco</b> (410 g) Con tocino y parmesano en pan de hogaza	\$ 230
<b>Pochados con salmón ahumado</b> (260 g)	\$ 240
Con hojas verdes, ricotta y ajonjolí	
<b>Benedictinos con jamón serrano</b> (30 g)	\$ 255
<b>o salmón ahumado</b> (50 g) Sobre pan inglés	

<b>Cazuela</b> (280 g)	\$ 220
Con salsa de chorizo picante, papa cambray y cubos de queso manchego	
<b>Estrellados con hongos</b> (190 g)	\$ 220
Queso feta y espinaca fresca	
<b>Revueltos con portobello y espárrago</b> (230 g)	\$ 205
Queso de cabra, sobre tosta de cereales con aguacate	
<b>Clásicos al gusto</b> (3 pzas)	\$ 165
Rancheros (2 pzas) , a la mexicana o revueltos con jamón	
<b>Naturales</b>	\$ 120
Estrellados (2 pzas) o revueltos (3 pzas)	
<b>Omelette de salmón ahumado</b> (210 g) Con queso crema, eneldo y tzatziki	\$ 230
<b>Omelette de espinacas</b> (190 g)	\$ 180
Con piñones y queso de cabra acompañado con salsa chipotle	

## TOSTAS

<b>Tosta de jamón ibérico</b> (30 g)	\$ 320
Con salsa tumaca y aceite de oliva sobre pan hogaza	
<b>Tosta de aguacate martajado</b>	\$ 175
Con huevo pochado (1 pza), tocino frito y ajonjolí negro, sobre pan de frutos secos	
<b>Tosta de salmón ahumado</b> (50 g)	\$ 215
Con aguacate martajado ajonjolí blanco, pepinillo fresco y rábano sobre pan de centeno	
<b>Tosta de jamón serrano</b> (30 g) <b>y Baba Ganoush</b>	\$ 195
Con huevo pochado (1 pza), aceituna negra, arúgula, jitomate cherry sobre pan de aceituna	

## ZUMOS

Hay vida mas allá del jugo de naranja

<b>Naranja natural</b>	\$ 80
<b>Toronja</b>	\$ 80
<b>DTOX</b>	\$ 80
Limón, jengibre y miel	
<b>MZNG</b>	\$ 80
Manzana, zanahoria, naranja y jengibre	
<b>Verde</b>	\$ 80
Nopal, apio, piña y naranja	
<b>Digestivo</b>	\$ 80
Papaya, cardamomo, naranja y manzana	
<b>Dorado</b>	\$ 80
Piña, jengibre, cúrcuma y toronja	
<b>Antioxidante</b>	\$ 80
Naranja, fresa y frambuesa	
<b>Combinado</b>	\$ 80
Escoge la combinacion que más te guste	
<b>Shot de jengibre, limón y manzana</b> (60 ml)	\$ 40

Todos nuestros zumos se sirven en vaso de 350 ml

## CAFÉ, TÉ Y BATIDOS

<b>Espresso</b> (60 ml)	\$ 50
<b>Espresso doble</b> (120 ml)	\$ 60
<b>Cortado</b> (60 ml)	\$ 50
<b>Cortado doble</b> (125 ml)	\$ 60
<b>Café Americano</b> (250 ml)	\$ 60
<b>Café Europeo</b> (250 ml)	\$ 65
<b>Café con leche</b> (250 ml)	\$ 65
<b>Capuccino</b> (250 ml)	\$ 65
<b>Latte</b> (250 ml)	\$ 65
<b>Chocolate caliente</b> (250 ml)	\$ 65
<b>Chocolate especial Mallorca</b> (500 ml)	\$ 95
<b>Leche dorada</b> (250 ml)	\$ 70
<b>Matcha latte</b> (250 ml)	\$ 70
<b>Té</b> (500 ml)	\$ 60
<b>Té helado</b> (350 ml)	\$ 60
<b>Batidos "Malteadas"</b> (350 ml)	\$ 70
<b>Té chai</b> (250 ml)	\$ 70
<b>Té chai espresso</b> (250 ml)	\$ 75

Pide tu café, té o batido con leche entera, leche deslactosada light, leche de coco, leche de almendra.

# Tablas

**EMBUTIDO IBÉRICO** · 120 g \$ 700

Acompañado de pan tostado y tumaca.  
Jamón de cebo, lomo, salchichón y chorizo

**JAMÓN IBÉRICO** · 80 g \$ 800

Jamón de cerdo criado en libertad en las dehesas de Salamanca y Extremadura, con más de 24 meses de curación

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA**

· 80 g \$1,150

Acompañado de pan tostado y tumaca

**LOMO IBÉRICO** · 80 g \$ 800

Acompañado de pan tostado y tumaca

**CHORIZO IBÉRICO** · 80 g \$ 800

Acompañado de pan tostado y tumaca

**SALCHICHÓN IBÉRICO** · 80 g \$ 800

Acompañado de pan tostado y tumaca

**QUESOS** · 120 g \$ 380

Variedad de quesos de temporada.  
Acompañados de pan tostado, confitura de higo y rebanadas de higo fresco

**SALMÓN AHUMADO** · 100 g \$ 380

Acompañado de pan tostado, salsa de eneldo, cebolla morada, huevo y alcaparra

## ENTRADAS

**CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO** (140 g)

Acompañadas con Ali Oli De Ajo

\$ 190

**CROQUETAS DE CHORIZO IBÉRICO** (160 g)

Acompañadas con salsa de ate y chipotle

\$ 260

**TORTILLA DE PATATA JUGOSA** (200 g) \$ 170

· Con chistorra (240 g) \$ 180

**HUEVOS FRITOS**

· Con jamón serrano (30 g) \$ 230

· Con chorizo ibérico (30 g) \$ 310 · Con lomo ibérico (30 g) \$ 310

· Con salchichón ibérico (30 g) \$ 310 · Con jamón ibérico (30 g) \$ 360

**CARPACCIO DE BETABEL CON JOCOQUE** (100 g)

Láminas de betabel cocido a baja temperatura con ginebra, acompañado de vinagreta de hinojo y menta

\$ 195

**CARPACCIO DE PULPO** (100 g)

Con ali oli de pesto y berros

\$245

**TIRADITO DE ATÚN** (100 g)

Con chile, salsa ponzu y cilantro

\$230

**TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA** (150 g)

Pescado rebozado con mayonesa de chipotle, pico de gallo y col morada

\$ 270

**TACOS DE CHICHARRÓN DE RIB EYE** (150 g)

Con martaja de aguacate en tortilla de maíz

\$ 340

**TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR** (120 g)

En tortilla de maíz

\$ 260

**CALAMARES FRITOS** (180 g)

Con salsa tártara de chipotle

\$ 240

**CAMARONES ROCA** (120 g)

Camarones rebozados con mayonesa de Sriracha, ajonjolí negro y cebollín

\$ 220

**PATATAS FRITAS CON BOQUERONES** (180 g)

\$ 230

**VEGETALES AL GRILL** (180 g)

Con salsa romesco

\$ 170

## ENSALADAS Y SOPAS

**SALMOREJO** (250 ml)

Con jamón serrano crujiente y huevo de codorniz

\$ 170

**SOPA DE CEBOLLA** (250 ml)

Con croutón de queso manchego

\$ 170

**SOPA DE LENTEJAS** (250 ml)

Con chorizo y tropezos de ibérico

\$ 205

**VICHYSOISE** (250 ml)

Crema fría de poro y papa.

\$ 170

**CREMA DE ESPÁRRAGOS** (250 ml)

Con virutas de idiazabal

\$ 185

**ENSALADA VERDE** (180 g)

Con rábano, pepino, aguacate y vinagreta de limón asado

\$ 195

**ENSALADA DE ESPINACA** (150 g)

Con quinoa, manzana, arándano y nuez caramelizada

\$ 195

**ENSALADA GRIEGA** (320 g)

Con jitomate, pepino, cebolla morada, kalamata, feta y vinagreta de balsámico

\$ 185

**ENSALADA DE BONITO Y TOMATE** (280 g)

Con cebolla y vinagre de jerez

\$ 290

**ENSALADA DE BURRATA**

CON JAMÓN SERRANO (310 g)

Higo asado, pistache y vinagreta de vino tinto

\$ 330

## SANDWICHES

**BIKINI DE ESTOFADO DE RES (150 g)** \$ 295  
*Con queso morbier y manchego semicurado*

**SÁNDWICH DE POLLO FRITO (100 g)** \$ 310  
*Con mayonesa de Sriracha y salsa de queso azul*

**HAMBURGUESA DE RES EN PAN BRIOCHE (200 g)** \$ 360  
*Con cheddar, manchego, tocino y cebolla caramelizada*

**BAGUETTE DE FILETE (150 g)** \$ 360  
*Con queso provolone, chimichurri, acompañado de papas a la francesa*

## PASTAS Y ARROCES

**ALMEJAS AL VINO BLANCO CON SPAGUETTI (340 g)** \$ 250  
*Con alcaparras y peperoncino*

**LINGUINI FRUTOS DEL MAR** \$ 310  
*Con pulpo (30 g), camarón (60 g), almeja (60 gr), mejillón (60 g) y salmón (30 g)*

**FALSO RISSOTO** \$ 305  
*Con hongos salteados, queso mascarpone y aceite de trufa (250 g)*

**FIDEO SECO VERDE "RICHARD"** \$ 280  
*Con hoja santa y chicharrón de pescado*

**FIDEUA NEGRA DE MARISCOS (750 g)** \$ 450  
*(tiempo de preparación 30 min)*

**PAELLA (850 g)** \$ 480  
*(tiempo de preparación 30 min)*

## FUERTES

**PIQUILLOS RELLENOS DE RABO ESTOFADO** \$ 380  
*(150 g) Con puré de papa ligero y poro frito*

**FILETE DE RES EN SALSAS PIMIENTA** \$ 670  
*(250 g) Con papas al ajillo*

**FILETE DE RES CON MANTEQUILLA DE HIERBAS** \$ 670  
*(250 g) Acompañado con papa paja*

**CAMARONES JUMBO A LA PARRILA** \$ 520  
*(300 g) Especialidad del chef*

**BACALAO MEUNIÈRE** \$ 410  
*(200 g) Escarola, radicchio y puré de coliflor y zanahoria*

**SALMÓN TERIYAKI A LA PLANCHA EN COSTRA DE AJONJOLÍ** \$ 460  
*(200 g) Con mezcla de hongos y espárragos*

**PULPO A LAS BRASAS** \$ 460  
*(200 g) Con papas y camote frito y ali oli de ajillo*

**ROBALO CON TAPENADE** \$ 450  
*(200 g) Ensaladilla de hinojo, manzana, berro y grana padano*

## BEBIDAS

**NARANJADA NATURAL O MINERAL (250 ml)** \$ 60

**LIMONADA NATURAL O MINERAL (250 ml)** \$ 60

**REFRESCOS (355 ml)** \$ 52

**CERVEZAS NACIONALES (355 ml)** \$ 65

**CERVEZAS IMPORTADAS (250 ml)** \$ 105

**CERVEZAS ARTESANALES (355 ml)** \$ 105

**CLAMATO NATURAL (325 ml)** \$ 75

**PERRIER (330 ml)** \$ 75

**AGUA MINERAL TOPOCHICO (355 ml)** \$ 55

**AGUA FUENSANTA NATURAL O MINERAL (330 ml)** \$ 58

**CASA DEL AGUA NATURAL O MINERAL (355 ml)** \$ 58


**SANGRÍA (355 ml)** \$ 170

**CLERICOT TINTO (355 ml)** \$ 170

**CLERICOT BLANCO (355 ml)** \$ 170

**CLERICOT ROSADO (355 ml)** \$ 170

**TINTO DE VERANO (355 ml)** \$ 170

 **ESPRESSO (60 ml)** \$ 50

**ESPRESSO DOBLE (120 ml)** \$ 60

**CORTADO (60 ml)** \$ 50

**CORTADO DOBLE (125 ml)** \$ 60

**CAFÉ AMERICANO (250 ml)** \$ 60

**CAFÉ EUROPEO (250 ml)** \$ 65

**CAFÉ CON LECHE (250 ml)** \$ 65

**CAPUCCINO (250 ml)** \$ 65

**LATTE (250 ml)** \$ 65

**CHOCOLATE CALIENTE (250 ml)** \$ 65

**CHOCOLATE ESPECIAL MALLORCA (250 ml)** \$ 95

**LECHE DORADA (250 ml)** \$ 70

**MATCHA LATTE (250 ml)** \$ 70

**TÉ (500 ml)** \$ 60

**TÉ HELADO (350 ml)** \$ 60

**BATIDOS "MALTEADAS" (350 ml)** \$ 70

**TÉ CHAI (250 ml)** \$ 70

**TÉ CHAI ESPRESSO (250 ml)** \$ 75

*Leches: (entera, deslactosada light, coco o almendras)*