















APERITIVOS

- Aceitunas "Gordal" con aliño casero   6€
 Gilda de anchoa en AOVE (unidad)  2€ | Chips "Bonilla a la Vista"  4€
 Chips vegetales   6€ | Almendra mallorquina con su cáscara   5€







PANES

- "Grissini" de cristal  6€ | Pan de aceite  6€
 Coca del Maresme de "Esmert" con tomate de Ramallet  6€
 Cesta de panes "Esmert" de harina molida a la piedra: Pà d'es forn, Centeno y de Aceitunas  6€
 Pan sin gluten "Panne Nostro" con tomate de Ramallet   6€


CONSERVAS "LA CALA"

- Mejillones en escabeche  12€ | Sardinias en aceite de oliva  16€
 Navajas al natural  18€ | Berberechos al natural  30€






QUESOS "S'AGLÀ"

- Cremoso de oveja de Son Cànaves, ecológico  7€
 Curado de leche de oveja manchega de Hacienda Guijoso  7€
 Comté D.O.P.R. Jacquemin, madurado 20 meses  7€
 Cremoso de cabra de Finca Monte Enebro  7€
 Mahonés de Son Mercer de Baix, reserva de 2019  7€
 Stilton madurado de Colston Bassett  7€




FOIES

- Foie de rape con ponzu de yuzu "La Cala"  20€
 Foie de pato con compota de manzana y tostadas 20€











EMBUTIDOS

- Salchichón de Vic, Casa Riera Ordeix (80 gr.)  12€
 Sobrasada ecológica de cerdo ibérico de Son Cànaves (80gr.)  12€
 Lomo ibérico de bellota 100% (80 gr.)  20€
 Jamón ibérico de bellota 100% (80gr.)  24€
 Cecina de ternera Wagyu (80 gr.)  28€



AHUMADOS Y SALAZÓN

- Anchoas 0,0 "Don Bocarte"  24€
 Salmón ahumado "Rooftop Smokehouse" con salsa de eneldo  24€
 Lubina ahumada "Rooftop Smokehouse" con salsa tártara  28€



VEGETALES Y MÁS

- Gazpacho de tomates ecológicos y croutons  11€
 Guacamole con totopos de maíz   12€
 Ensalada César clásica 15€
 Ensalada de tomates ecológicos con cebolla morada y aceitunas de Kalamata   16€
 Mini alcachofas naturales en AOVE y lascas de queso mahonés  18€
 Escalivada de verduras asadas   18€
 Ventresca de atún en aceite de oliva con lentejas Beluga 18€
 Burrata fresca "Mozz'Art" con tomate Pelati   20€

OTROS PLATOS

- Llonguet de Pollensa con sobrasada y miel 12€
 Sándwich de pastrami "Rooftop Smokehouse" (150gr.) 20€
 Canelones de pescado y marisco 20€
 Taco de bacalao con espinacas, pasas y piñones  26€
 Secreto ibérico con parmentier de patata con trufa  22€

POSTRES

- Trufas de chocolate amargo al Armagnac 6€
 Tarta tatín de manzana con helado de vainilla 8€
 Pastel fundente de queso mallorquín semicurado, Lluís Pérez Pâtissier 10€
 Brownie de chocolate negro con helado de vainilla  8€
 Selección de sorbetes y helados artesanales de "Can Butxaca", Pollença 6€  6€