




TAPAS Y ENTRANTES



PAN CON ALI OLI Y OLIVAS 	4,50€
RACIÓN DE PAN MORENO 	5,50€
CON TOMATE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL D'ES TRENC	
PA AMB OLI DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO	16,50€
PLATO DE JAMÓN IBÉRICO	24,00€
PIMIENTOS DEL PADRÓN 	10,00€
VARIADO MALLORQUÍN	16,00€
TAPAS CASERAS TÍPICAS DE LA GASTRONOMÍA MALLORQUINA CON DIFERENTES SABORES Y TEXTURAS (PICA-PICA DE PULPO, ENSALADILLA, FRITO MALLORQUÍN, ALBÓNDIGAS EN SALSA, CROQUETAS CASERAS)	
CROQUETAS DE RABO DE TORO CON SALSA ROMESCO	1/2 RACIÓN 7,00€ . 12,00€
CROQUETAS DE CHIPIRÓN CON ALI OLI	1/2 RACIÓN 7,50€ . 12,50€
CARPACCIO DE TERNERA	18,00€
CON LASCAS DE PARMESANO, RÚCULA Y ACEITE DE TRUFA	
TARTAR VEGANO DE TOMATE Y AGUACATE	18,00€
MARINADO EN SALSA PONZU CON AGUACATE Y NABO DAIKON, ALCAPARRAS, PIÑONES TOSTADOS Y MAYONESA VEGANA DE CHIPOTLE AHUMADO	
NACHOS CANTINEROS	12,00€
CON QUESO CREMA, KIMCHI, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y JALAPEÑOS	

ENTRANTES DEL MAR

ENSALADILLA DE PATATAS Y GAMBAS	13,50€
TOSTA "MATRIMONIO"	13,50€
CON PICO DE GALLO, ANCHOAS Y BOQUERONES EN VINAGRE	
PICA-PICA DE PULPO TRADICIONAL MALLORQUÍN	13,50€
GAMBAS AL AJILLO	16,50€
CON GUINDILLA CAYENA, PEREJIL FRESCO Y PIMENTÓN DE LA VERA	
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA	17,50€
CON CAVIAR CITRICO, TRAMPÓ, ACEITE DE OLIVA Y SAL D'ES TRENC	
TARTAR DE ATÚN ROJO	22,00€
MARINADO CON PASTA TAHINI, TERIYAKI Y KIMCHI CON AGUACATE, CILANTRO FRESCO Y LIMA	
SASHIMI DE SALMÓN	18,50€
CON SALSA PONZU, BEURRE NOISETTE, ALGAS, EDAMAME Y HUEVAS DE PESCADO	
CEVICHE DE PESCA DEL DÍA	19,50€
MARINADO CON AGUACATE, CREMA DE MANGO, LIMA Y CILANTRO FRESCO	
PULPO A FEIRA	24,00€
CON ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PIMENTÓN DE LA VERA Y ESCAMAS DE SAL D'ES TRENC	


TACOS CANTINEROS

TACOS DE PICAÑA MADURADA ANGUS 2U. 20,50€ 3U. 28,00€
CON GUACAMOLE, PICO DE GALLO, CEBOLLA ENCURTIDA, CILANTRO FRESCO Y MELOSO DE TUÉTANO

TACOS DEL MAR 2U. 18,50€ 3U. 26,00€
LANGOSTINOS CRUJIENTES EN PANKO CON PICO DE GALLO, RÚCULA, MAYO DE LIMA Y CILANTRO FRESCO


BURGERS

CANTINA BURGER 200GR 21,00€
CASERA CON BACON CRUJIENTE, QUESO EDAM Y CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, MEZCLUM, TOMATE,
SALSA LEVEMENETE PICANTE Y PATATAS FRITAS CASERAS

VEGGIE LOVERS BURGER  20,00€
CASERA DE LENTEJAS Y ARROZ YAMANI CON QUESO VEGANO, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, RÚCULA Y
TOMATE CON MAYONESA VEGGIE TRUFADA Y BONIATOS FRITOS

CRISPY CHICKEN BURGER 19,00€
CON QUESO, BACON, RÚCULA, TOMATE, CEBOLLA CRUJIENTE, MAYONESA DE LIMA Y PATATAS FRITAS

FLATBREAD PIZZA

BOSQUE TRUFADO  19,00€
MOZZARELLA, PASTA DE TRUFA, SETAS DE TEMPORADA, CEBOLLA CARAMELIZADA, LASCAS DE PARMESANO
Y ACEITE TRUFADO.

IBÉRICA 21,00€
MOZZARELLA, JAMÓN IBERICO, RÚCULA, TOMATES CHERRY Y LASCAS DE PARMESANO

MEDITERRÁNEA 20,00€
MOZZARELLA, TOMATITOS CHERRY, BURRATA FRESCA Y PESTO DE ALBAHACA

TONNO & CIPOLLA 21,00€
ATÚN, MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, CEBOLLA MORADA Y OLIVAS NEGRAS

MARGHERITA 17,00€
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y OREGANO

ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATA FRESCA 16,00€
TOMATE EN RODAJAS, RÚCULA Y CANÓNIGOS, BURRATA FRESCA, OLIVAS NEGRAS, PIÑONES TOSTADOS Y
ACEITE DE ALBAHACA

NUESTRA ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE 17,00€
LECHUGA ROMANA, PARMESANO, ADEREZO CÉSAR Y FINGERS DE PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE ESTILO AMERICANO

NUESTRA CÉSAR DEL MAR 19,00€
LECHUGA ROMANA, PARMESANO, ADEREZO CÉSAR Y LANGOSTINOS CRUJIENTES EN PANKO

TABOULÉ ORIENTAL VEGANO 17,50€
CON VERDURITAS, CÚRCUMA, BONIATO ASADO, CHUTNEY DE MANGO, UVAS PASAS Y FRUTOS SECOS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA 17,50€
CON HOJAS VERDES, FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA, FRUTOS SECOS, MIEL Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS.

RECOMENDACIÓN DEL CHEF

- BABY RIBS "BBQ TEXAS"** ½ COSTILLA 19,00€ ENTERA 26,00€
COSTILLAR DE CERDO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON Salsa BARBACOA Y
SPICE RUB ESTILO TEXAS SERVIDO CON PATATAS FRITAS
- ESCALOPE DE POLLO "NAPOLITANA"** 25,00€
DELICIOSO ESCALOPE DE POLLO REBOZADO CON Salsa DE TOMATE, JAMÓN Y MOZZARELLA
GRATINADA CON ORÉGANO, SERVIDO CON PATATAS FRITAS CASERAS
- CURRY ROJO THAI DE POLLO** 23,00€
CON LECHE DE COCO, VERDURAS CRUJIENTES, ALMENDRAS LAMINADAS Y PIÑA SERVIDO CON ARROZ BASMATI
Y PAN NAAN
- CHULETITAS DE CORDERO BRASEADAS** 30,00€
CON Salsa DE ROMERO Y LIMA, PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

NUESTRAS CARNES PREMIUM ASADAS EN HORNO JOSPER A LA BRASA

- SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA 250GR *** 30,00€
TEXTURA SUAVE, TIERNA Y JUGOSA. DE SABOR DELICADO Y MAGRO, LO QUE LA CONVIERTE EN
UNO DE LOS CORTES MÁS CODICIADOS EN TODO EL MUNDO.
- ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA 300GR *** 32,00€
LOMO BAJO, ENTRE COSTILLAS, CON ALTA INFITRACIÓN QUE APORTA UN SABOR Y TERNEZA IDEALES
PARA ASAR A LA BRASA. NUESTRA RECOMENDACIÓN: SIMPLEMENTE ESCAMAS DE SAL Y CHIMICHURRI CASERO.
- PICAÑA MADURADA BLACK ANGUS ARGENTINA 350GR *** 1 PAX 33,00€ 2 PAX 62,00€
SABOR INTENSO Y TEXTURA SUAVE Y JUGOSA.

*INCLUYE GUARNICIÓN:

PATATAS O BONIATOS FRITOS / ENSALADA MIXTA / PATATÓ ASADO AL ROMERO / ARROZ BASMATI

- CHULETÓN DE VACA MADURADO (ENTRE 30 Y 40 DÍAS)** 77,00€/Kg
SERVIDO CON PATATAS FRITAS, PIMIENTOS DE PADRÓN Y ENSALADA MIXTA. MIN 2 PAX. LOMO ALTO Y CON HUESO,
CON ALTA INFITRACIÓN, TIERNO Y DE SABOR INTENSO. EL EMBLEMA DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.
- PARRILLADA DE VERDURAS** 12,00€
- SALSAS: PIMIENTA NEGRA / CREMA DE TRUFA / ROMESCO** 4,00€

DEL MAR Y LA LONJA...

- FILETE DE RODABALLO ASADO** 36,00€
SERVIDO CON PARRILLADA DE VEGETALES Y PAK CHOI
- LUBINA FRESCA A LA ESPALDA** 32,00€
CON PATATÓ ASADO AL ROMERO Y VERDURITAS SALTEADAS
- PULPO BRASEADO** 30,00€
CON PARMENTIER DE BONIATO ASADO A LA BRASA Y ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA
- SALMÓN A LA PARRILLA.** 30,00€
CON MANTEQUILLA DE HIERBAS Y PARRILLADA DE VEGETALES ASADOS
- EXTRAS Salsa ESPALDA** 3,00€
AJOS LAMINADOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN, GUINDILLA FRESCA, PEREJIL Y LIMÓN

PASTAS

PASTA "CANTINA"	23,00€
LINGUINI SALTEADOS CON GAMBAS, ALMEJAS, AJO FRESCO, BRÓCOLI, TOMATE CHERRY Y GUINDILLA	
PASTA MEDITERRÁNEA 🌿	21,00€
CON BURRATA FRESCA, TOMATES CHERRY, OLIVAS NEGRAS, ALCAPARRAS, PESTO DE ALBAHACA Y TOMATES SECOS	
ESPAGUETTI BOLOÑESA	17,00€
CON SALSA BOLOÑESA CASERA Y LASCAS DE PARMESANO	
ESPAGUETTI AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO	16,90€
EXTRA GAMBAS	8,00€

PARA LOS PEQUES

HASTA 12 AÑOS. INCLUYE HELADO

ESCALOPE DE POLLO CASERO CON PATATAS FRITAS	14,00€
ESPAGUETTI BOLOÑESA	14,00€
PIZZA MARGHERITA 🌿 O MOZZARELLA Y JAMÓN	14,00€
ALBÓNDIGAS EN SALSA CON ARROZ BLANCO	14,00€

RACIÓN DE:




PATATAS FRITAS / PATATÓ ASADO AL ROMERO	6,00€
ENSALADA MIXTA	6,00€
ARROZ BASMATI SALTEADO	5,00€
BONIATOS FRITOS	6,00€
PARRILLADA DE VERDURAS	12,00€

POSTRES

BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE Y NUEZ CON HELADO DE VAINILLA	8,50€
CHEESECAKE DE PISTACHO CASERO CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO CRUJIENTE	8,50€
CHEESECAKE CASERO AL HORNO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS	8,00€
PANNA COTTA CASERA DE MARACUYÁ CON CREMOSO DE ALBAHACA Y CRUMBLE DE ALMENDRA	7,50€
CRUMBLE DE MANZANA TEMPLADO CON HELADO DE VAINILLA, CANELA Y ALMENDRAS CARAMELIZADAS	8,50€
LOTUS CHEESECAKE (SPECULOS Y CAMELO SALADO)	8,50€
COPA HELADA CAN OLIVO: 2 BOLAS DE HELADO, SALSA DE CHOCOLATE, NATA, FRESAS, BAILEYS Y ALMEDRAS CARAMELIZADAS	12,00€

TAPAS & STARTERS



BREAD WITH HOMEMADE AIOLI AND OLIVES 	4.50€
PORTION OF BROWN BREAD 	5.50€
WITH SCRUBBED TOMATO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND Es TRENC SALT	
PA AMB OLI WITH IBERIAN HAM AND MANCHEGO CHEESE	16,50€
PLATE OF IBERIAN HAM	24,00€
PADRON PEPPERS 	10,00€
VARIAT MALLORQUÍN	16,00€
TYPICAL MALLORCAN TAPAS WITH DIFFERENT FLAVOURS AND TEXTURES (OCTOPUS PICA-PICA, POTATO RUSSIAN SALAD, MALLORCAN FRY-UP "FRITO", MEATBALLS IN SAUCE, HOMEMADE CROQUETTES)	
OXTAIL CROQUETTES WITH ROMESCO SAUCE	12,00€
	1/2 PORTION 7,00€
BABY SQUID CROQUETTES WITH AIOLI	12,50€
	1/2 PORTION 7,50€
BEEF CARPACCIO WITH SHAVINGS OF PARMESAN, ROCKET AND TRUFFLE OIL	18,00€
VEGAN TOMATO AND AVOCADO TARTARE	18,00€
MARINATED IN PONZU SAUCE WITH AVOCADO AND DAIKON RADISH, CAPERS, TOASTED PINE NUTS AND VEGAN SMOKED CHIPOTLE MAYONNAISE	
NACHOS CANTINEROS	12,00€
WITH CREAM CHEESE, KIMCHI, GUACAMOLE, PICO DE GALLO AND JALAPEÑOS	

STARTERS FROM THE SEA

POTATO AND PRAWN MAYO SALAD	13,50€
"MATRIMONIO" TOAST	13,50€
WITH PICO DE GALLO AND ANCHOVIES	
OCTOPUS "PICA-PICA"	13,50€
TRADITIONAL MALLORCAN OCTOPUS SPICY STEW	
GARLIC PRAWNS	16,50€
WITH CAYENNE PEPPER, FRESH PARSLEY AND PAPRIKA	
GRILLED SCALLOPS	17,50€
WITH CITRUS CAVIAR, TRAMPÓ, OLIVE AND SALT FROM Es TRENC	
BLUEFIN TUNA TARTAR	22,00€
MARINATED IN TAHINI, TERIYAKI AND KIMCHI, SERVED WITH AVOCADO, FRESH CORIANDER AND LIME	
SALMON SASHIMI	18,50€
SERVED WITH PONZU SAUCE, BROWN BUTTER, SEAWEED, EDAMAME AND FISH ROE	
TODAY'S CATCH CEVICHE	19,50€
MARINATED WITH AVOCADO, MANGO CREAM, LIME AND FRESH CORIANDER	
OCTOPUS "A FEIRA"	24,00€
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, PAPRIKA AND FLAKED SALT FROM Es TRENC	

TACOS CANTINEROS

MATURED ANGUS RUMP STEAK TACOS 2U. 20,50€ 3U. 28,00€

SERVED WITH GUACAMOLE, PICO DE GALLO, PICKLED ONION, FRESH CORIANDER AND RICH MARROW

TACOS FROM THE SEA 2U. 18,50€ 3U. 26,00€

CRISPY PRAWNS IN PANKO WITH PICO DE GALLO, ROCKET, LIME MAYONNAISE AND FRESH CORIANDER

BURGERS

CANTINA BURGER 200GR 21,00€

HOMEMADE WITH CRISPY BACON, EDAM AND CHEDDAR CHEESE, CARAMELISED ONIONS, MIXED SALAD, TOMATO, A SLIGHTLY SPICY SAUCE AND HOMEMADE CHIPS

VEGGIE LOVERS BURGER  20,00€

HOMEMADE LENTIL AND YAMANI RICE BURGER, VEGAN CHEESE, AVOCADO, CARAMELISED ONION, ARUGULA, TOMATO AND VEGAN TRUFFLED MAYO. SERVED WITH FRIED SWEET POTATOES.

CRISPY CHICKEN BURGER 19,00€

WITH EDAM & CHEDDAR CHEESE, BACON, ROCKET, TOMATO, CRISPY ONION, LIME MAYONNAISE AND CHIPS

FLATBREAD PIZZA

TRUFFLED FOREST PIZZA  19,00€

MOZZARELLA, SEASONAL MUSHROOMS, CARAMELISED ONION, PARMESAN FLAKES AND TRUFFLE OIL

IBERIAN PIZZA 21,00€

MOZZARELLA, IBERIAN HAM, ROCKET, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN SLICES

MEDITERRANEAN 20,00€

MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, FRESH BURRATA AND BASIL PESTO

TONNO & CIPOLLA 21,00€

TUNA, MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, RED ONION AND BLACK OLIVES

MARGHERITA 17,00€

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND OREGANO

SALADS

FRESH BURRATA SALAD 16,00€

SLICED TOMATOES, ROCKET AND LAMB'S LETTUCE, FRESH BURRATA, BLACK OLIVES, TOASTED PINE NUTS AND BASIL OIL

OUR CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN 17,00€

LETTUCE, PARMESAN, CAESAR DRESSING AND CRISPY AMERICAN-STYLE CHICKEN BREAST STRIPS

OUR CAESAR SALAD FROM THE SEA 19,00€

ROMAINE LETTUCE, PARMESAN, CAESAR DRESSING AND CRISPY PRAWNS IN PANKO

VEGAN MIDDLE EASTERN TABBIOULEH 17,50€

WITH COUS COUS, BABY VEGETABLES, TURMERIC, ROASTED SWEET POTATO, MANGO CHUTNEY, RAISINS AND NUTS

GRILLED GOAT'S CHEESE SALAD 17,50€

WITH GREEN LEAVES, FRESH SEASONAL FRUIT, NUTS, HONEY AND A RED BERRY VINAIGRETTE.

CHEF'S SPECIALS

- 'TEXAS BBQ' PORK RIB** **1/2 RACK 19,00€ RACK 26,00€**
LOW TEMPERATURE BRAISED PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE AND TEXAS STYLE
SPICE RUB WITH FRENCH FRIES
- "NAPOLITANA" CHICKEN ESCALOPE** **25,00€**
DELICIOUS BATTERED CHICKEN ESCALOPE WITH TOMATO SAUCE, HAM AND
MOZZARELLA CHEESE WITH FRENCH FRIES
- THAI RED CHICKEN CURRY** **23,00€**
WITH COCONUT MILK, CRISP VEGETABLES, FLAKED ALMONDS AND PINEAPPLE, SERVED WITH BASMATI RICE
AND NAAN BREAD
- GRILLED LAMB CHOPS** **30,00€**
WITH ROSEMARY AND LIME GRAVY, HOMEMADE FRENCH FRIES AND PADRÓN PEPPERS

OUR PREMIUM MEATS ROASTED IN A JOSPER CHARCOAL-GRILLED OVEN

- GRILLED BEEF TENDERLOIN 250GR *** **30,00€**
SOFT, TENDER AND JUICY TEXTURE. DELICATE FLAVOUR AND LEAN, MAKING IT ONE OF THE MOST
SOUGHT-AFTER CUTS IN THE WORLD.
- GRILLED BEEF ENTRECÔTE 300GR *** **32,00€**
LOW LOIN, BETWEEN RIBS, WITH HIGH INFILTRATION THAT PROVIDES AN IDEAL FLAVOUR AND TENDERNESS
FOR GRILLING. OUR RECOMMENDATION: SIMPLY SALT FLAKES AND HOMEMADE CHIMICHURRI.
- ARGENTINIAN BLACK ANGUS RUMP STEAK 350GR*** **1 PAX 33,00€ 2 PAX 62,00€**
INTENSE FLAVOUR AND SMOOTH, JUICY TEXTURE.

***INCLUDES A SIDE DISH:**

- FRIED POTATOES OR SWEET POTATOES / MIXED SALAD / ROSEMARY-ROASTED POTATOES / BASMATI RICE**
- MATURED BEEF "CHULETÓN" STEAK (BETWEEN 30 AND 40 DAYS)** **77,00€/Kg**
SERVED WITH CHIPS, PADRÓN PEPPERS AND A MIXED SALAD. MIN 2 PAX. BONE-IN RIBEYE WITH HIGH
INFILTRATION, TENDER AND INTENSE FLAVOUR. THE EMBLEM OF SPANISH GASTRONOMY.
- GRILLED VEGETABLES** **12,00€**
- SAUCES: BLACK PEPPER / TRUFFLE / ROMESCO** **4,00€**

FROM THE SEA

- ROASTED TURBOT** **36,00€**
SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND PAK CHOI
- FRESH SEA BASS ON THE BACK** **32,00€**
SERVED WITH ROSEMARY-ROASTED POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES
- GRILLED OCTOPUS** **30,00€**
SERVED WITH ROASTED SWEET POTATO PARMENTIER AND DE LA VERA PAPRIKA OIL
- GRILLED SALMON** **30,00€**
WITH HERB BUTTER AND GRILLED VEGETABLES
- EXTRA SAUCE** **3,00€**
SLICED GARLIC IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FRESH CHILLI, PARSLEY AND LEMON

PASTAS

PASTA "CANTINA"	23,00€
SAUTÉED LINGUINI WITH PRAWNS, CLAMS, FRESH GARLIC, BROCCOLI, CHERRY TOMATO AND CHILLI PEPPER	
MEDITERRANEAN PASTA 🌿	21,00€
WITH FRESH BURRATA, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, CAPERS, BASIL PESTO AND SUN-DRIED TOMATOES	
SPAGHETTI BOLOGNESE	17,00€
WITH HOMEMADE BOLOGNESE SAUCE AND PARMESAN FLAKES	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	16,90€
WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILLI	
EXTRA SHRIMPS	8,00€

KIDS MENU

UP TO 12 YEARS. INCLUDES ICE CREAM.

HOMEMADE CHICKEN ESCALOPE WITH CHIPS.	14,00€
SPAGHETTI BOLOGNESE.	14,00€
PIZZA MARGHERITA 🌿 OR MOZZARELLA AND HAM	14,00€
MEATBALLS IN SAUCE WITH RICE.	14,00€

PORTION OF:

FRENCH FRIES / ROAST POTATOES WITH ROSEMARY	6,00€
MIXED SALAD	6,00€
SAUTÉED BASMATI RICE.	5,00€
FRIED SWEET POTATOES	6,00€
GRILLED VEGETABLES	12,00€

DESSERTS

CHOCOLATE & WALNUT BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM.	8,50€
HOMEMADE PISTACHIO CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE CREAM AND CRUNCHY PISTACHIOS.	8,50€
HOMEMADE CHEESECAKE WITH RED FRUIT SAUCE	8,00€
HOMEMADE PASSION FRUIT PANNA COTTA WITH BASIL CREAM AND ALMOND CRUMBLE	7,50€
WARM APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM, CINNAMON AND CARAMELISED ALMONDS	8,50€
LOTUS CHEESECAKE (SPECULOOS AND SALTED CARAMEL)	8,50€
CAN OLIVO ICE CREAM CUP: 2 SCOOPS OF ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, CREAM, STRAWBERRIES, BAILEYS AND CARAMELISED ALMONDS.	12,00€

TAPAS UND VORSPEISEN



BROT MIT HAUSGEMACHTEM ALI OLÍ UND OLIVEN	4,50€
PORTION SCHWARZBROT	5,50€
MIT GESCHRUBBTER TOMATE, NATIVEM OLIVENÖL EXTRA UND SALZ AUS DEM TRENC.	
PA AMB OLÍ MIT IBERISCHEM SCHINKEN UND MANCHEGO-KÄSE	16,50€
IBERISCHER SCHINKEN	24,00€
PADRON-PAPRIKA	10,00€
VARIAT MALLORQUÍN	16,00€
TYPISCH MALLORQUINISCHE TAPAS MIT VERSCHIEDENEN GESCHMACKSRICHTUNGEN UND TEXTUREN (OKTOPUS PICA-PICA, 'RUSSISCHER' KARTOFFELSALAT, MALLORQUINISCHES FRITTIERTES ESSEN "FRITO", FLEISCHBÄLLCHEN IN SOSSE, HAUSGEMACHTE KROKETTEN)	
OCHSENSCHWANZ-KROKETTEN MIT ROMESCO-SAUCE	1/2 PORTION 7,00€ . 12,00€
KROKETTEN AUS KLEINEN TINTENFISCHEN MIT KNOBLAUCH-OLIVENÖL-SAUCE	1/2 PORTION 7,50€ . 12,50€
RINDERCARPACCIO MIT PARMESANSPLITTERN, RUCOLA UND TRÜFFELÖL	18,00€
VEGANES TOMATEN-AVOCADO-TARTAR	18,00€
IN PONZU-SAUCE MARINIERT MIT AVOCADO UND DAIKON-RÜBE, KAPERN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND VEGANER MAYONNAISE MIT GERÄUCHERTEM CHIPOTLE	
NACHOS CANTINEROS	12,00€
MIT FRISCHKÄSE, KIMCHI, GUACAMOLE, PICO DE GALLO UND JALAPEÑOS	


MEERESFRÜCHTE-VORSPEISEN

KARTOFFEL-GARNELEN-MAYONNAISE-SALAT	13,50€
TOAST „MATRIMONIO“	13,50€
MIT PICO DE GALLO, SARDELLEN UND IN ESSIG EINGELEGTE SARDELLEN	
OKTOPUS „PICA-PICA“	13,50€
TRADITIONELLER MALLORQUINISCHER OKTOPUS-EINTOPF MIT SCHARFER WÜRZE	
GARNELEN IN KNOBLAUCHSOSSE	16,50€
MIT CAYENNEPEFFER, FRISCHER PETERSILIE UND PAPRIKAPULVER	
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN	17,50€
MIT ZITRONENKAVIAR, TRAMPÓ, OLIVENÖL UND SALZ AUS ES TRENC	
TARTAR VOM ROTEN THUN	22,00€
MARINIERT MIT TAHINI, TERIYAKI UND KIMCHI, DAZU AVOCADO, FRISCHER KORIANDER UND LIMETTE	
LACHS-SASHIMI	18,50€
MIT PONZU-SAUCE, BEURRE NOISSETTE, ALGEN, EDAMAME UND FISCHROGEN	
CEVICHE AUS DEM FANG DES TAGES	19,50€
MARINIERT MIT AVOCADO, MANGOCREME, LIMETTE UND FRISCHEM KORIANDER	
OKTOPUS „A FEIRA“	24,00€
MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA, PAPRIKAPULVER UND SALZFLOCKEN AUS ES TRENC	


TACOS CANTINEROS

- GEREIFTE ANGUS RUMPSTEAK-TACOS** 2U. 20,50€ 3U. 28,00€
MIT GUACAMOLE, PICO DE GALLO, EINGELEGTEN ZWIEBELN, FRISCHEM KORIANDER UND MARK-SIRUP
- TACOS AUS DEM MEER** 2U. 18,50€ 3U. 26,00€
KNUSPRIGE GARNELEN IN PANKO MIT PICO DE GALLO, RUCOLA, LIMONENMAYONNAISE UND FRISCHEM KORIANDER

BURGER

- CANTINA BURGER 200GR** 21,00€
HAUSGEMACHTER BURGER MIT KNUSPRIGEM SPECK, EDAMER UND CHEDDAR, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, MISCHSALAT, TOMATE, LEICHT SCHARFER SAUCE UND HAUSGEMACHTEN POMMES FRITES
- “VEGANER-LIEBHABER”-BURGER**  20,00€
HAUSGEMACHTER BURGER AUS LINSEN UND YAMANI-REIS, VEGANER KÄSE, AVOCADO, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, RUCOLA, TOMATE UND VEGANE TRÜFFEL-MAYONNAISE. SERVIERT MIT GEBRATENEN SÜSSKARTOFFELN.
- CRISPY CHICKEN BURGER** 19,00€
MIT KÄSE, SPECK, RUCOLA, TOMATE, KNUSPRIGEN ZWIEBELN UND LIMONENMAYONNAISE MIT POMMES FRITES

FLATBREAD PIZZA

- GETRÜFFELTE WALDPIZZA**  19,00€
MOZZARELLA, CHAMPIGNONS DER SAISON, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, PARMESANFLOCKEN UND TRÜFFELÖL
- IBERISCHE PIZZA** 21,00€
MOZZARELLA, IBERISCHER SCHINKEN, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND PARMESANSPÄNE
- MEDITERRANE PIZZA.** 20,00€
MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, FRISCHE BURRATA UND BASILIKUM-PESTO
- PIZZA TONNO & CIPOLLA** 21,00€
THUNFISCH, MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, ROTE ZWIEBELN UND SCHWARZE OLIVEN
- PIZZA MARGHERITA** 17,00€
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND OREGANO

SALATE

- SALAT MIT FRISCHER BURRATA** 16,00€
TOMATEN IN SCHEIBEN, RUCOLA UND FELDSALAT, FRISCHE BURRATA, SCHWARZE OLIVEN, GERÖSTETE PINIENKERNE UND BASILIKUMÖL
- UNSER CAESAR-SALAT MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN** 17,00€
RÖMERSALAT, PARMESAN, CAESAR-DRESSING UND KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST-STICKS NACH AMERIKANISCHER ART
- UNSER MEERES-CAESAR-SALAT** 19,00€
RÖMERSALAT, PARMESAN, CAESAR-DRESSING UND KNUSPRIGE GARNELEN IN PANKO
- VEGANER ORIENTALISCHER TABOULÉ** 17,50€
MIT KLEINEM GEMÜSE, KURKUMA, GERÖSTETER SÜSSKARTOFFEL, MANGO-CHUTNEY, ROSINEN UND NÜSSEN
- GEGRILLTER ZIEGENKÄSESALAT** 17,50€
MIT BLATTGEMÜSE, FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON, NÜSSEN, HONIG UND BEERENVINAIGRETTE.

GERICHTE DES KÜCHENCHEFS

“TEXAS BBQ“ SCHWEINERIPPCHEN ½ RIPPCHEN 19,00€ RIPPCHEN 26,00€
SCHWEINERIPPCHEN MIT BARBECUE-SAUCE UND GEWÜRZRUB NACH TEXANISCHER ART
MIT COLESLAW UND POMMES FRITES

HÄHNCHENSCHNITZEL „NAPOLITANA“ 25,00€
KÖSTLICHES PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL MIT TOMATENSAUCE, SCHINKEN UND MIT OREGANO
ÜBERBACKENEM MOZZARELLA, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN POMMES FRITES

THAILÄNDISCHES ROTES HÜHNERCURRY 23,00€
MIT KOKOSMILCH, KNACKIGEM GEMÜSE, MANDELBLÄTTCHEN UND ANANAS, SERVIERT MIT
BASMATIREIS UND NAAN-BROT

GEBRATENE LAMMKOTELETTS 30,00€
MIT ROSMARIN-LIMETTEN-SAUCE, HAUSGEMACHTE POMMES FRITES UND PADRÓN-PAPRIKA

UNSER PREMIUM-FLEISCH GEGRILLT IM JOSPER HOLZKOHLEOFEN

GEGRILLTES RINDERLENDE 250GR * 30,00€
WEICHE, ZARTE UND SAFTIGE TEXTUR. ZART IM GESCHMACK UND MAGER, WAS ES ZU EINEM
DER BEGEHRTESTEN TEILSTÜCKE DER WELT MACHT.

GEGRILLTES RINDER ENTRECOT 300GR * 32,00€
NIEDRIGE LENDE, ZWISCHEN DEN RIPPEN, MIT HOHER INFLEKTION, DIE EINEN IDEALEN GESCHMACK UND ZARTHEIT
ZUM GRILLEN BIETET. UNSERE EMPFEHLUNG: EINFACH MIT SALZFLOCKEN UND HAUSGEMACHTEM CHIMICHURRI.

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND 350GR * . . . 1 PAX 33,00€ 2 PAX 62,00€
INTENSIVER GESCHMACK UND ZARTE, SAFTIGE TEXTUR.

***BEILAGE INBEGRIFFEN:
BRATKARTOFFELN ODER SÜSSKARTOFFELN / GEMISCHTER SALAT /
ROSMARIN-OFENKARTOFFEL / BASMATIREIS**

REIFUNGSSTEAK „CHULETÓN“ STEAK (ZWISCHEN 30 UND 40 TAGEN) 77,00€/Kg
SERVIERT MIT POMMES FRITES, PADRÓN-PAPRIKA UND GEMISCHTEM SALAT. MINIMUM 2 PAX.
HOHE LENDE MIT KNOCHEN, MIT HOHER INFILTRATION, ZART UND INTENSIV IM GESCHMACK.
DAS WAHRZEICHEN DER SPANISCHEN GASTRONOMIE.

GEGRILLTES GEMÜSE 12,00€
SAUCEN: SCHWARZER PFEFFER / TRÜFFEL / ROMESCO 4,00€

AUS DEM MEER

GEBRATENES STEINBUTTFILET 36,00€
SERVIERT MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND PAK CHOI

FRISCHER WOLFSBARSCH AUF DEM RÜCKEN 32,00€
MIT ROSMARIN-BRATKARTOFFELN UND SAUTIERTEM GEMÜSE

OKTOPUS VOM GRILL 30,00€
MIT PARMENTIER AUS AUF HOLZKOHLE GEGRILLTEN SÜSSKARTOFFELN UND PAPRIKAPFEFFERÖL AUS DE LA VERA

GEGRILLTER LACHS 30,00€
MIT KRÄUTERBUTTER UND GEGRILTEM GEMÜSE

EXTRAS „ESPALDA“-SAUCE 3,00€
N NATIVEM OLIVENÖL EINGELEGTEN KNOBLAUCH, FRISCHE CHILISCHOTE, PETERSILIE UND ZITRONE

PASTA

NUDELN 'CANTINA'	23,00€
GEBRATENE LINGUINI MIT GARNELEN, VENUSMUSCHELN, FRISCHEM KNOBLAUCH, BROKKOLI, KIRSCHTOMATE UND CHILISCHOTE	
MEDITERRANE NUDELN 🌱	21,00€
MIT FRISCHER BURRATA, KIRSCHTOMATEN, SCHWARZEN OLIVEN, KAPERN, BASILIKUM-PESTO UND GETROCKNETEN TOMATEN	
SPAGHETTI BOLOGNESE	17,00€
MIT HAUSGEMACHTER BOLOGNESESAUCE UND PARMESANSPÄNEN	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO	16,90€
EXTRA GARNELEN	8,00€

KINDER-MENÜ

BIS ZU 12 JAHREN. INKLUSIVE EISCREME.

HAUSGEMACHTES HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES	14,00€
SPAGHETTI BOLOGNESE	14,00€
PIZZA MARGHERITA 🌱 ODER MIT MOZZARELLA UND SCHINKEN	14,00€
FLEISCHBÄLLCHEN IN SOSSE MIT REIS	14,00€

PORTION VON:

POMMES FRITES / GEBRATENE KARTOFFEL MIT ROSMARIN	6,00€
GEMISCHTER SALAT	6,00€
GEBRATENER BASMATIREIS	5,00€
GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL	6,00€
GEGRILLTES GEMÜSE	12,00€

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-WALNUS-BROWNIE MIT VANILLEEIS	8,50€
HAUSGEMACHTER PISTAZIEN-KÄSEKUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADENCREME UND KNUSPRIGEN PISTAZIEN	8,50€
HAUSGEMACHTER GEBACKENER KÄSEKUCHEN MIT BEEREN-SAUCE	8,00€
HAUSGEMACHTE PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA MIT BASILIKUMCREME UND MANDELSTREUSELN	7,50€
LAUWARMER APFEL-CRUMBLE MIT VANILLEEIS, ZIMT UND KARAMELLISIERTEN MANDELN	8,50€
LOTUS-KÄSEKUCHEN (SPECULOOS UND GESALZENES KARAMELL)	8,50€
EISBECHER CAN OLIVO: 2 KUGELN EIS, SCHOKOLADENSOSSE, SAHNE, ERDBEEREN, BAILEYS UND KARAMELLISIERTE MANDELN	12,00€