

PARA PICAR - SNACKING

-
- EMBUTIDOS Y QUESOS de Illes Balears 11 · 19€
Balearic Islands' COLD MEATS AND CHEESES
 - TABLA DE QUESOS de les Illes Balears 11 · 19€
Balearic Islands' CHEESE PLATTER
 - JAMÓN IBÉRICO 100% bellota 12,5 · 23€
100% Acorn-fed IBERIAN HAM
 - PA AMB OLI MEDITERRÁNEO de sardinas ahumadas con tomate fresco e hinojo 6 · 10€
MEDITERRANEAN BREAD with rubbed over tomato, smoked sardines, fresh tomato and fennel
 - ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA con pescado mediterráneo marinado y escabeche ligero 8,5 · 15€
SEASONAL TOMATO SALAD with marinated Mediterranean fish and light pickle
 - LÁMINAS DE PRESA IBÉRICA con fideos de calabacín, piñones y queso vegano 10 · 18€
IBERIAN PORK SHOULDER with zucchini noodles, pine nuts and vegan cheese
 - BAO DE COCA DE VALLDEMOSSA con pulled pork, salsa tzatziki y trempó 7,5 · 13€
MAJORCAN SWEET BAO with pulled pork, tzatziki sauce and trempó (onion, green pepper and tomato)
 - RAOLAS DE VERDURAS con melaza de tomillo 8€
FLAT FRITTERS' VEGETABLES with thyme honey
 - FRITURA DE BUÑUELOS de pescado con mahonesa de cúrcuma 9€
FISH FRITTERS with turmeric mayonnaise
 - BERENJENAS ASADAS con requesón y papadum (pan indio crujiente de garbanzos y sésamo) 8 · 14€
BAKED EGGPLANTS with cottage cheese and papadum (crunchy hindi bread with chickpeas and sesame)

EASY CORNER

-
- SANDWICH CAN BORDOY (Roast beef, mostaza verde y rúcula) 21€
CAN BORDOY SANDWICH (roast beef, green mustard and rocket)
 - SANDWICH HALL de langostinos y eneldo 21€
Prawns and dill HALL'S SANDWICH
 - ENSALADA VERDE de temporada Botànic 8 · 14€
Seasonal Botànic GREEN SALAD
 - SOPA FRÍA de tomate y sandía 13€
Tomato and watermelon COLD SOUP
 - ENSALADA DE PECHUGA DE POLLO CAMPERO, hojas frescas, tomate seco y miso 10 · 17€
BRAISED FREE-RANGE CHICKEN SALAD, fresh leaves, dried tomato and miso
 - HAMBURGUESA DE ANGUS BALEAR, pesto de aceitunas negras y salsa moretum (mahonesa de queso y hierbas) (puede elegirla con o sin pan) 23€
MAJORCAN ANGUS BEEF HAMBURGER, black olives' pesto and moretum (cheese and herbs mayonnaise) (choose whether you prefer it with or without bread)
 - HAMBURGUESA VEGETARIANA con pesto de aceitunas negras y salsa moretum (mahonesa de queso y hierbas) (puede elegirla con o sin pan) 21€
VEGETARIAN BURGER with black olives' pesto and moretum (cheese and herbs mayonnaise) (choose whether you prefer it with or without bread)
 - Ración de PATATAS FRITAS 8€
FRENCH FRIES' portion

Surtido de panes · Aceite de olive ecológico Novembre · Flor de sal de Es Trenc
Breads' assortment · Novembre eco olive oil · Natural salt Flor de sal de Es Trenc

3€ / PERSONA

Pregunte por nuestra selección de panes sin gluten.
Please ask for our gluten free bread selection.

COMBO

Elija su plato único preferido. Nosotros nos encargamos del sabor y del aporte nutricional.

Choose your favorite single-choice menu. We will take care of the flavor and nutritional contribution.

Burballes (pasta local)
tallarines de sepia su pesto
y calabacín fresco

*Burballes (local pasta)
cuttlefishes' tagliarini, pesto
and fresh courgette*

9 · 16€

Salteado de arroz venere,
gamba roja, mejillones y
garbanzos a las hierbas frescas

*Skipped venere rice,
red shrimp, mussels and
fresh herbs' chickpeas*

10€ · 18€

Aguacate⁶ asado al carbón,
curry mediterráneo, bimis y
salteado de lenteja beluga¹⁵

*Coal roasted avocado⁶,
Mediterranean curry, bimi
and skipped beluga lentils¹⁵*

19€

Dorada de estero¹⁶, trigo
sarraceno¹², espinacas, tandoori
y tomate de ramillete

*Gilthead seabream¹⁶,
buckwheat¹² risotto, spinach,
tandoori and cluster tomato*

21€

Contramuslo de pollo
ecológico Lumagorri, puré de patata
y almendras y manzana asada

*Leg quarter Lumagorri
ecological chicken, potato purée
and baked almond and apples*

22€

Pescado de lonja,
hummus, verduras y
mezcla de cereales

*Fish of the day,
hummus, vegetables and
mixtures of cereals*

28€

Corte de vaca, boniato,
cebollitas y mostaza

*Cow cut, sweet potato,
onions and mustard*

32€

Arroz seco marinero
cocinado al Jospet
(horno de carbón)

*Charcoal oven baked
seafood rice*

36€ (2 PAX)

Surtido de panes · Aceite de olive ecológico Novembre · Flor de sal de Es Trenc
Breads' assortment · Novembre eco olive oil · Natural salt Flor de sal de Es Trenc

3€ / PERSONA

Pregunte por nuestra selección de panes sin gluten.
Please ask for our gluten free bread selection.

DULCES - SWEETS

- TARTAS CAN BORDOY 6,5€
CAN BORDOY CAKES
- TARROS DULCES..... 6,5€
JARS' SWEETS
- TARTA FINA DE MANZANA, helado
de haba tonka y melaza de pimentón de Mallorca
(tiempo espera 10 minutos) 9€
*APPLE PIE, tonka bean ice cream and Majorcan
paprika's molasses (waiting time 10 min)*
- PIÑA ASADA con miel de romero y helado
de coco (tiempo espera 15 minutos)..... 9€
*ROASTED PINEAPPLE with rosemary honey and
coconut ice cream (waiting time 15 minutes)*
- ENSALADA DE FRUTAS de temporada
con sorbete de sangría de vino tinto 9€
*SEASONAL FRUITS' SALAD with red wine's
sangria sherbet*
- CREPE DE TRIGO SARRACENO¹² caramelizado
con helado y fruta fresca..... 9€
*CANDIED BUCKWHEAT¹² CREPE with ice-cream
and fresh fruit*

GLOSARIO NUTRICIONAL

fig.1



KEFIR

Probiótico que equilibra la flora intestinal. Fuente de aminoácidos, vitamina A, B6, B9 y D, además de magnesio y calcio.

fig.2



ARÁNDANOS

Su consumo reducen el riesgo de enfermedades cardiovascular, de las encías y previene el cáncer.

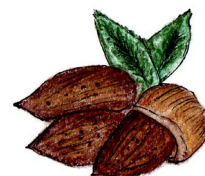
fig.3



CHÍA

Semilla rica en fibra, antioxidantes, calcio, proteínas y ácidos grasos Omega3. Muy saciante.

fig.4



YOGUR VEGANO DE ALMENDRA

100% vegetal. Las almendras son los frutos secos más alcalinos y con más calcio.

fig.5



ALGARROBA

Ideal contra el jetlag y el cansancio. Aporta vitaminas del grupo A y B, C y E, así como hidratos y proteína vegetal.

fig.6



AGUACATE

Ayuda a mantener el colesterol bueno y a proteger el corazón, y consumido con otros alimentos, permite absorber mejor los nutrientes.

fig.7



QUESO CASERO DE COCO

El queso casero de coco nace por error, decantando pulpa de coco para tener un agua limpia. La pulpa recuerda a un queso local como el requesón.

fig.8



LLONGUET

Panecillo típico de Palma de forma ovalada con una hendidura en el centro para el momento de la merienda. Se rellena al gusto.

fig.9



CÚRCUMA

Especia aromática que ayuda a digerir los alimentos y que cuida el corazón, el hígado y las articulaciones.

fig.10



ALMÍBAR SIN AZÚCAR

Gracias a la técnica obtenemos un almíbar libre de azúcar que recuerda al tradicional casero.

fig.11



KOMBUCHA

Bebida fermentada obtenida a base de té endulzado. Se usa como almíbar en sustitución del azúcar.

fig.12



TRIGO SARRACENO

Es muy rico en nutrientes y es una alternativa a la intolerancia que provoca el gluten del trigo.

fig.13



QUINOA NEGRA

De exquisito aroma y dulce sabor es ideal para deportistas. Sus nutrientes suben el ánimo.

fig.14



MISO

Pasta fermentada de semillas de soja y sal marina. Fue alimento curativo en China y Japón. Sus enzimas ayudan a la digestión.

fig.15



LENTEJA BELUGA

Regulan el azúcar y el colesterol gracias a sus proteínas vegetales, carbohidratos complejos y fibras.

fig.16



PESCADO DE ESTERO

En los esteros los peces se crían con una alimentación natural, como en Lubimar, en las marismas de Cádiz.

NUTRITIONAL GLOSSARY

fig.1



KEFIR

Probiotic that balances the intestinal flora. Source of amino acids, vitamin A, B6, B9 and D, magnesium and calcium.

fig.2



DRIED BLUEBERRIES

Its consumption reduces the risk of cardiovascular diseases, and also gums' diseases and helps cancer prevention.

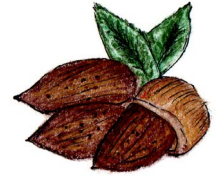
fig.3



CHIA

A rich-in-fibre-seed, antioxidants, calcium, proteins and Omega3 fatty acids. Very satiating.

fig.4



VEGAN ALMOND YOGURT

100% vegetal. Almonds are the most alkaline nuts and the ones with the highest level of calcium.

fig.5



CAROB

Perfect against jet lag and fatigue. It provides vitamins of group A and B, C and E, as well as hydrates and vegetable protein.

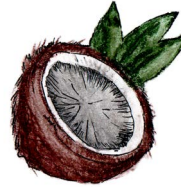
fig.6



AVOCADO

It helps to maintain good cholesterol and protects the heart. Consumed together with other foods, allows better absorption of nutrients.

fig.7



HOME COCONUT CHEESE

Homemade coconut cheese is born by mistake, decanting coconut pulp to have a clean water. The pulp resembles a local cheese like cottage.

fig.8



LLONGUET

It is the typical oval shaped from Palma city, rolled in both sides with a slit in the middle for the snack time. It is filled with everything you like.

fig.9



TURMERIC

Aromatic spice that helps food digestion and takes care of your heart, liver and joints.

fig.10



SUGAR-FREE SYRUP

Thanks to modern technique, we obtain a sugar-free syrup with the same taste of the traditional homemade but with the same taste.

fig.11



KOMBUCHA

Fermented drink obtained from sweetened tea. It is used as syrup to replace sugar.

fig.12



BUCKWHEAT

It is a very rich in nutrients wheat and it is also an alternative to the wheat intolerances caused by gluten.

fig.13



BLACK QUINOA

An exquisite aroma and sweet flavour. It is perfect for athletes. Its nutrients raise your good mood.

fig.14



MISO

Fermented soybean paste and sea salt. It was healing food in China and Japan. Its enzymes help digestion.

fig.15



BELUGA LENTIL

They regulate sugar and cholesterol thanks to their vegetable proteins, complex carbohydrates and fibre.

fig.16



ESTUARY FISH

In the estuaries the fish is fed with a natural diet, as in Lubimar, in the marshes of Cádiz, south of Spain (mainland).