

SES ASPES

LA CULTURA DE COMER BIEN

EL TAPEO CLÁSICO

"PARA PICAR Y REPETIR"

NACHOS CON GUACAMOLE	6€
PATATAS BRAVAS SIGLO XXI	8€
NUESTRAS CROQUETAS: JAMÓN IBÉRICO, CHISTORRA, NEGRO DE SEPIA Y GAMBAS, BOLETUS Y FOIE 6UD	9,50€
COCARROI "ES MOLÍ"	12€
PLATO JAMÓN SERRANO	12€
CALAMAR A LA ANDALUZA CON ALIOLI DE LIMA	14€
HUEVOS ROTOS (JAMÓN IBÉRICO O FOIE CON TRUFA NEGRE)	17€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE DE RAMALLET	18€
PULPO A LA PARRILLA SOBRE PARMENTIER DE PATATA	18€

VANGUARDIA PARA COMPARTIR

"LA INSPIRACIÓN DE NUESTRO CHEF"

BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA BRASA CON DIP DE ANACARDOS Y CHILE	13,50€
FOIE SOBRA MANZANA CARAMELIZADA Y REDUCCIÓN DE CALVADOS	14,50€
CANELÓN DE RABO DE TORO CON SALSA DE FOIE	14€
TARTAR DE ATUN CON AGUACATE	18€
STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO AL ESTILO HUNGARO	20€
TIRAS DE POLLO CRUJIENTE CON MAYONESA DE CURRY Y SALSA THAI	14€

RICOTTA TOSTADA CON LANGOSTINOS
PICANTES Y PUERRO CRUJIENTE

14€

DIRECTO DE LA HUERTA

"DE LAS MEJORES HUERTAS DE LA ISLA"

DUO DE HUMMUS	8€
ENSALADA DE TOMATES DE "SA TERRA" CON BURRATA Y ACEITE DE ALBAHACA	12€
AGUACATE BRASEADO CON QUESO DE CABRA, Y DRESSING DE CEREZAS	13,50€
TABLA DE VERDURAS BRASEADAS CON TAPENADE	14€

NUESTROS ARROCES Y PASTA FRESCA

"LOS QUE SIEMPRE GUSTAN"

ARROZ "DEL SENYORET" (ARROZ CIEGO)	18€
PAELLA NEGRA DE SEPIA, LANGOSTINOS Y ALMEJAS (MÍN 2 PAX)	18€
ARROZ MELOSO O SECO CON BOGAVANTE (MÍN. 2 PAX)	24€
TAGLIATELLE CON RAGÚ DEL CHEF	14,50€
PAD THAI CON POLLO	14,50€
PAD THAI CON VERDURAS	13,50€

PLATOS CON SABOR A MAR

"DE NUESTRA LONJA AL PLATO"

CENTRO DE BACALAO GRATINADO CON ALIOLI CON SETAS, ESPINACAS SALTEADAS Y SALSA DE SOBRASADA	18,50€
MERLUZA DE PINCHO CON CARABINERO, PURÉ DE PATATAS Y CREMA FINA DE GUI SANTES	21€
LOMO DE LUBINA CON TOQUE DE POLVO DE AVELLANAS Y HUEVAS DE ERIZO	22€

CANELÓN DE RAPE CON CREMA DE
MARISCO

14,50
€

LA BRASA DE CARBÓN

"LA OPCIÓN A FUEGO LENTO PARA COMPARTIR"

SOLOMILLO DE TERNERA	22€
CHULETA DE VACA MADURADA A LA PIEDRA (MÍN. 2 PAX)	25€
ENTRECOTTE DE VACA FRISONA A LA BRASA	18€
PLUMA IBÉRICA	17,50€
BROCHETA XXL (POLLO, TERNERA, IBÉRICO O MIXTA)	17€
BURGER DE ANGUS "LA ESPECTACULAR"	12,50€

*TODAS LAS CARNES SE ACOMPAÑAN DE PIMIENTOS DE PADRÓN Y PATATÓ

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

"LAS SUGERENCIAS DEL CHEF PARA LOS NIÑOS"

CONSULTA A NUESTRO EQUIPO, LAS SUGERENCIAS DEL DÍA

POSTRE

"PARA TERMINAR CON UN BUEN SABOR DE BOCA"

CONSULTA A NUESTRO EQUIPO, LAS SUGERENCIAS DEL DÍA

SES ASPES

THE CULTURE OF EATING WELL

CLASSIC TAPAS

"TO NIBBLE AND REPEAT"

NACHOS WITH GUACAMOLE	6€
PATATAS BRAVAS SIGLO XXI (SPICY TOMATOES)	8€
OUR CROQUETTES: IBERIAN HAM, CHISTORRA SAUSAGE, BLACK WITH CUTTLFISH AND PRAWNS, BOLETUS & FOIE (6PCS)	9,50€
COCARROI "ES MOLÍ"	12€
SERRANO HAM PLATE	12€
ANDALUSIAN STYLE SQUID WITH LIME ALIOLI	14€
SCRAMBLED EGGS (IBERIAN GAM OR FOIE GRAS WITH BLACK TRUFFLE)	17€
ACORN-FED IBERIAN HAM WITH GLASS BREAD AND RAMALLET	18€
GRILLED OCTOPUS ON POTATO PARMENTIER	18€

CUTTING-EDGE TO SHARE

"THE INSPIRATION OF OUR CHEF"

GRILLED PRAWN BROCHETTE WITH CASHEW NUT AND CHILLI DIP	13,50€
FOIE LEFTOVER CARAMELISED APPLE AND CALVADOS REDUCTION	14,50€
OXTAIL CANNELLONI WITH FOIE	14€
TUNA TARTAR WITH AVOCADO	18€
KNIFE CUT STEAK TARTAR HUNGARIAN STYLE	20€
CRISPY CHICKEN STRIPS WITH CURRY MAYONNAISE AND THAI SAUCE	14€

TOASTED RICOTTA WITH SPICY PRAWNS
AND CRISPY LEEK

14€

DIRECT FROM THE ORCHARD

"FROM THE BEST ORCHARDS OF THE ISLAND"

HUMMUS DUO	8€
TOMATO "SA TERRA" SALAD WITH BURRATA & BASIL OIL	12€
GRILLED AVOCADO WITH GOAT CHEESE AND CHERRY DRESSING	13,50€
GRILLED VEGETABLE PLATTER WITH TAPENADE	14€

OUR RICE DISHES AND FRESH PASTA

"THE ONES YOU ALWAYS LIKE"

ARROZ "DEL SENYORET" (BLIND PAELLA)	18€
BLACK PAELLA WITH CUTTLFISH, PRAWNS AND CLAMS (MIN 2 PAX)	18€
MELLOW OR DRY RICE WITH LOBSTER (MIN. 2 PAX)	24€
TAGLIATELLE WITH CHEF RAGU	14,50€
PAD THAI WITH CHICKEN	14,50€
PAD THAI WITH VEGETABLES	13,50€

DISHES WITH A TASTE OF THE SEA

"FROM OUR FISH MARKET TO THE PLATE"

CENTRE OF COD AU GRATIN WITH ALIOLI WITH MUSHROOMS	18,50€
SKEWERED HAKE WITH CARABINERO, MASHED POTATO AND FINE PEA CREAM	21€
SEA BASS FILLET WITH A TOUCH OF HAZELNUT POWDER AND ROSE OF ERIZO	22€

MONKFISH CANNELLONI
WITH SEAFOOD CREAM

14,50
€

THE CHARCOAL EMBERS

"THE SLOW COOKER OPTION FOR SHARING"

BEEF TENDERLOIN	22€
STONE-RIPENED BEEF CHOP (MIN. 2 PAX)	25€
GRILLED ENTROCOTE OF FRIESIAN BEEF	18€
IBERIAN FEATHER	17,50€
XXL SKEWER (CHICKEN, VEAL, IBERIAN, MIXED)	17€
ANGUS BURGER "LA ESPECTACULAR"	12,50€

*ALL MEATS ARE ACCOMPANIED BY PADRON PAPPERS AND POTATOES

FOR THE LITTLE ONES

"THE CHEF'S SUGGESTIONS"

CONSULT OUR TEAM, THE SUGGESTIONS OF THE DAY

DESSERT

"TO END OR A HIGH NOTE"

CONSULT OUR TEAM, THE SUGGESTIONS OF THE DAY