



Cocina de autor totalmente diferente a los restaurantes tradicionales.
Nuestra idea es que tenga una experiencia culinaria única con diferentes estilos de cocina que dan al cliente la oportunidad de probar cocinas de todo el mundo.

ENTRANTES

CALAMAR TORPEDO | 14.5

Calamar nacional a la romana con dip de ali oli y salsa tzalzikí

VIEIRAS FRESCAS | 16.5

Vieiras al grill con chirimía ahumada en salsa de prosecco, soja y parmesano italiano

NACHOS MEDITERRANEOS | 10.5

Raviolis caseros y fritos, rellenos de mozzarella y orégano con dip de salsa brava y trampó mallorquín

GAMBAS AL AJILLO | 14.5

Gambas cocinadas en ajo y guindilla flambeadas en tequila

SAMOSAS NUEVA DELHI | 11

Rellenas de pollo tandoori de fresa y queso paneer servido con guacamole estilo tijuana

ENSALADA CESARINA | 13.5

Tempura de queso de cabra, pollo, bacon, parmesano y crujiente de yuca con salsa cesar al sirope de arce

PATÉ DE CABALLA AHUMADA | 11.5

Servido con tostas de pan y chutney de apio y Bloody Mary



TAPAS PARA COMPARTIR

MIX DIPS | 14

- Mortero de guacamole casero
- Hummus libanés de queso feta y granada servido con pan pita griego, chips vegetales y papadum

COMBO TAPAS | 18.5

Prueba nuestra combinación única de sabores mediterráneos!

- Croquetas de jamón ibérico con dip de mostaza y miel
- Bruchetta de trampó mallorquín, mozzarella y pesto.
- Patatas bravas con salsa brava y ali oli casero
- Nachos italianos con guacamole y parmesano

COMBO ASIÁTICO | 19.5

Prueba los sabores de Oriente!

- Brochetitas de gambas satay con sésamo de wasabi
- Nuestros rollitos de primavera vegetarianos con chilli dulce
- Pancakes de pato crujiente con crouditas y salsa hoisin
- Pollo teriyaki estilo japonés con ensalada wakame

MADE IN ASIA

POLLO SATAY | 16.5

Estilo street food con salsa de cacahuete sobre wok de verduritas agrídulce y sésamo

ENSALADA EXÓTICA | 15.5

Gambas crujientes, aguacate, tartar de fruta fresca, quinoa y croutons de curry en salsa cremosa asiática

PAD THAI | 16.5

Fideos de arroz salteados con gambas, brotes de soja, huevo y verduras crujientes en salsa de tamarindo y cacahuetes tostados

POLLO CRUJIENTE | 16.5

Bocaditos de pollo en panko servido con fideos asiáticos en salsa yakishoba, chilli dulce y brotes de soja

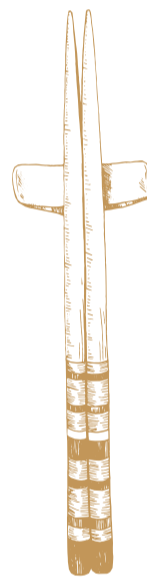
WOK

(todos los woks pueden hacerse con arroz o fideos chinos) Elige tu wok!!!

- VERDURAS DE TEMPORADA Y SETAS ASIÁTICAS | 15
- POLLO AGRÍDULCE ESTILO CANTONÉS | 16
- SALMÓN TERIYAKI | 17

CURRY GOA | 17

Con mix de especias Marina, papadum, salsa de yougurt y menta servido con arroz jazmín (gambas o pollo)



PASTA

LASAÑA MADE IN MARINA | 13.7

Tradicional lasaña italiana con nuestro toque secreto y gratinada al horno con mozzarella

SPAGHETTI ESTILO MARINERA | 18.5

Con frutos del mar salteados en tomate confitado, algas marinas y almendras de pollensa

RAVIOLI DE BOGAVANTE | 19.5

Relleno de bogavante con salsa cremosa de mariscos y almejas salteadas al vino blanco

CANELÓN DE PATO CRUJIENTE | 17.5

En salsa de prosecco, soja y parmesano con granada fresca

GRILL

Todas nuestras carnes y pescados van servidos con pisto de verduras y patatas estilo mallorquín

SOLOMILLO DE CEBÓN | 24.5

Irlandés, al grill

ENTRECOTE DE ANGUS U.S.A. | 22

Al grill con sal de mallorca

Salsas | 2.5

- Pimienta negra | Queso gorgonzola | Champiñones

DUO DE HAMBURGUESA GOURMET | 15.5

Bronx style. Carne de ternera, bacon crujiente, queso brie, tomate seco, guacamole tijuana y salsa americana

Brooklyn style. Carne de cerdo BBQ, queso de cabra, cebolla caramelizada, salsa mostaza y miel

COSTILLAR DE CERDO IBERICO | 18

Asadas a baja temperatura en salsa BBQ coreana con miel y romero

PESCADO Y MARISCO AL GRILL

LENGUADO | LUBINA | SALMÓN | EMPERADOR | GAMBAS | PULPO | CIGALAS | CALAMAR

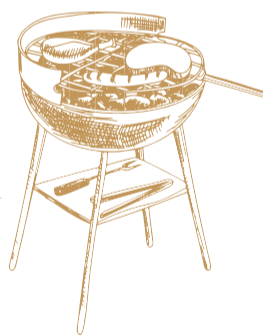
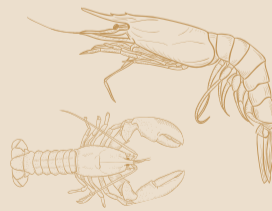
PESCADO Y MARISCO DE MALLORCA | *precio según mercado*

plato estrella

PARRILLADA DE MARISCO Y PESCADO | 36

EXTRA BOGAVANTE + 10€

(mínimo 2 personas)



PARA ACOMPAÑAR

PATATAS FRITAS CASERAS | 4.5

PARILLADA DE VERDURAS Y SETAS | 8.5

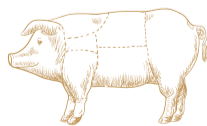
COUS COUS DE VERDURAS Y TERIYAKI | 6.5

POLENTA CREMOSA | 5.5

ENSALADA DEL CHEF Y SU VINAGRETA | 7

SAAG ALOO ESTILO BOMBAY | 5.5

CARNES



LOMO SALTADO | 18.5

Plato tradicional peruano de puntas de solomillo de ternera y verduras salteadas al wok con soja, ají molido y especias peruanas servido con patatas fritas y arroz

CORDERO MALLORQUÍN | 19

Horneado a baja temperatura y glaseado de vino V.T. Mallorca servido con polenta cremosa

COCHINILLO CONFITADO | 18.5

En su jugo con reducción de salsa española servido con chirimía ahumada al romero

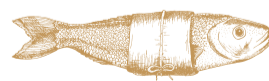
POLLO ROLLATINI | 17

Jugosa pechuga de pollo rellena de ricotta, espinacas y chorizo servido con pisto italiano y patato mallorquín

CARRILLERA DE TERNERA | 18.5

Confitada en vino tinto de Mallorca y hierbas aromáticas servida con wok de verduras al sésamo

PESCADOS



WELLINGTON DE SALMÓN | 18.5

Suprema de salmón y gambas con salsa cremosa de reducción de langostinos servido con cous cous al teriyaki

LENGUADO AL GRILL | 18.5

Con encurtidos de cítricos mallorquineses servido con patata confitada al romero

ZARZUELA DE EMPERADOR MARINERO | 19.5

Emperador al grill con salteado de marisco en salsa de vino blanco y eneldo con guarnición del chef

LUBINA ROYAL THAI | 19

Filetes frescos rellenos de frito de marisco mallorquín y soja con salsa de curry rojo thai servido con saag aloo estilo Bombay

UK FISH & CHIPS | 16

Pescado en tempura frito estilo Londres servido con patatas fritas, salsa tártara y puré de guisantes

PAELLAS

100% CASERAS

MIXTA | 16

VEGETARIANA | 15.5

MARISCO | 17.5

BOGAVANTE | 23.5

POLLO, GAMBAS Y CHORIZO | 16.5

(mínimo 2 personas)

APERITIVOS



JAPANISSE SPRITZ | 8

Licor de umeshu sisho, prosecco rosado y pomelo rosa

SAMURAI BLOODY MARY | 7

Sake, zumo de piña, perrins, wasabi, hojas de lima y lemongrass

COPA SANGRIA | 5.7

Receta propia

APEROL SPRITZ | 7

Aperol, prosecco y soda

MOJITO MARINA | 7.5

Sake, choya junmai, puré de lychee, lima y hierbabuena

CHAMPAGNE COCKTAIL | 7.5

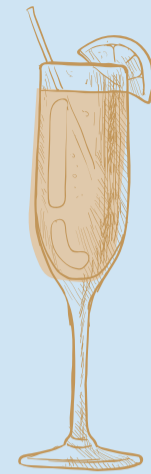
Champagne, brocheta de fresas y puré de fresa

COCKTAIL HUGO | 7

Prosecco, flor de sauco, hojas de menta, lima y soda

FAMOSO GIN FIZZ | 8

Puré de yuzu, zumo de limón, gin, hojas de lima kaffir y azúcar



VINO DE LA CASA

VILACUISINES TINTO CRIANZA

Rioja
Tempranillo & Garnacha Tinta

16.8

VILACUISINES BLANCO

Rioja
Verdejo, Sauvignon Blanc y Viura

15.5

VILACUISINES ROSADO

Rioja
Garnacha tinta

15.5

MALLORCA

TINTO

SES NINES | 21.5

Callet, Mantonegro y Cabernet Sauvignon

SON BORDILS | 24.9

100% Merlot

MAS DE CANET ORGÁNICO | 17.8

Manto Negro, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet

VELO - NEGRE | 21.8

Manto Negro

SYRAH MIQUEL OLIVER | 24.8

Syrah

BLANCO

KM 1 BLANC ORGÁNICO | 19.9

100% Premsal Blanc

MORTITX BLANC | 21.5

Malvasia, Chardonnay y Moscatel

MAS DE CANET ORGÁNICO | 18.5

Premsal blanc, Chardonnay, Muscat y Sauvignon Blanc

SES NINES SELECCIÓ 07/9 | 22.5

Chardonnay, Premsal Blanc y Muscat de Frontignan

ROSADO

KM 1 ROSAT | 19.9

100% Callet

VÉLOROSÉ ORGÁNICO | 21

100% Manto Negro

COLUMPIO | 19.8

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Manto Negro

ESPAÑA

TINTO

RIOJA

BARON DE LEY RESERVA | 19.8

Tempranillo

XIII LUNAS CRIANZA | 17.5

Garnacha & Tempranillo

FINCA MONASTERIO RESERVA | 29.5

Tempranillo

RIOJA VEGA CRIANZA | 21.5

Tempranillo, Mazuelo & Garnacha

RIBERA DEL DUERO

NEXUS | 19.8

Tempranillo

VIÑA MAYOR RESERVA | 31.6

Tinta del país

SENDA DE LOS OLIVOS | 24.5

Tempranillo

VALDEPEÑAS

LA LEALTAD | 14

100% Syrah

BLANCO

JAVIER SANZ | 19.5

Rueda - Verdejo

MAR DE FRADES | 23.5

Rias Baixas - Albariño

ARGUM ORGÁNICO Y VEGANO | 18.5

Castilla - Sauvignon blanc

VENTADA ORGÁNICO | 20.5

Cataluña - Garnacha blanca

REBEL.LIA ORGÁNICO | 19

Utiel-Requena - Chardonnay & Sauvignon blanc

ROSADO

CAPRASIA ORGÁNICO | 21

Utiel-Requena - Bodal y Merlot

PECES Y BICICLETAS | 19

Somontano - Tempranillo

VIÑA HERMOSA | 18.5

Rioja - Tempranillo

ITALIA

BLANCO

BOTTER | 19.5

Pinot grigio

ROSADO

CA' LUNGHETTA | 19.5

100% Pinot Grigio Blush

CAVA

PROSECCO CORTE CARISTA | 20.5

100% Prosecco

PROSECCO CANELLA ROSE | 21.5

Pinot Noir, Rondinella

BLAU DE MAR | 18.5

Cava - Macabeo & Xarel-lo

ANNA BLANCS DE BLANCS | 19.5

Cava - Chardonnay, Parellada, Xarel-lo & Macabeo

MOËT & CHANDON | 39.5

Champagne - Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

MAURICE GRUMIER ROSE | 39.5

Champagne - Chardonnay, Pinot Noir y Meunier



Todos nuestros platos están elaborados con productos de la más alta calidad. No obstante no podemos asegurar un entorno completamente libre de alérgenos. Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero.