


































**PIATJA MAR**

**MENU**




## TO SHARE.

Cantabrian Anchovies Limited Edition.  	25€.
Garlic Prawns. 	23€.
Octopus with creamy potatoes.  	31€
Andalusian-style Squid with Wasabi Mayonnaise.    	21€.
Homemade Iberian Ham Croquettes.  	18€.
100% Acorn-fed Ibérico Ham.	35€.
Rustic Bread, and Extra Virgin Olive Oil (p.p.). 	6€.
Majorcan Olives.	4,5€.

## STARTERS.

Tomato, Avocado, and Cockle Tartare. 	28€.
Sautéed Clams.  	22€.
Seafood Cannelloni.        	24€.
Gazpacho with Iberian Ham. 	18€.
Open Homemade Burrata with Tomato and Pear. 	26€.
Lettuce, Gorgonzola, Walnut, and Pear Salad.  	19€.
Cheese from the island, Cas Sereno Sobrasada and Pollença Honey Flatbread.  	22€.
Quinoa tabbouleh salad.    	19€.

## PAELLAS\*

- Seafood Paella with Clams and Prawns.  34€.
- Black Rice Paella with Baby Squid.  28€.
- Fideuá with Cuttlefish and Clams.  24€.





\*Prices per person. Minimum 2 people.

## MAIN COURSES.






- Breaded Turbot with Panko.  30€.
- Dorado with Garlic and Chili.  34€.
- Veal Sirloin with Seared Foie Gras Medallion.  43€.
- Country Chicken Cannelloni with Foie Cream.  28€.
- Hamburger (200g) of matured beef with lettuce,  bacon, tomato, onion, pickle, and cheddar cheese.\* 23€.

\*Additional foie gras. 8€.














## SIDE DISHES FOR MAIN COURSES.

- |  |     |  |     |
|--|-----|--|-----|
| Sautéed Vegetables.  | 8€. | Homemade French Fries.  | 8€. |
| Mashed Potatoes.  | 8€. | Geen Asparagus.  | 8€. |
| Green Salad.      | 8€. | Mc&Cheese.                | 8€. |

## DESSERTS.

Cheesecake.		11€.
Lemon pie.		11€.
Vanilla biscuit dipped in hot chocolate.		11€.
Fruit Salad.		11€.
Assorted Handcrafted Ice Creams.		11€.
Pistachio ice cream filled ensaimada.		11€.

## ALLERGENS

 Gluten	 Nuts
 Crustaceans	 Celery
 Eggs	 Mustard
 Fish	 Sesame
 Peanuts	 Sulphites
 Soja	 Lupin
 Dairy	 Shellfish

## CHILDREN'S MENU *(up to 10 years old)*

Rigatoni with bolognese sauce.      16€.

Chicken fingers.    16€.

Beef and cheese hamburger.    18€.

Breaded chicken breast. 18€.

French fries.      4€.

White rice. 4€.

Salad. 4€.

**PLATJA MAR**

**CARTA DE VINOS**

**WINE MENU**

**WEINKARTE**

**CARTE DES VINS**

## VINOS BLANCOS / WITHE WINE / WEISSWEIN / VIN BLANC

### MALLORCA.

CAN AXARTELL BLANC. Malvasía, giró ros, viogner, prensal blanc.	33€ Copa / Glass 8€
TRIAVA BLANC. Prensal blanc.	79€
TORRE DES CANONGE 2021. Giró ros.	63€
971. Sauvignon blanc.	46€
RIBAS BLANC. Prensal blanc, giró ros.	48€

### RUEDA.

MENADE. Verdejo.	29€
------------------	-----

### RIBERA DEL DUERO.

TERRITORIO LUTHIER BLANCO LARA O BLANCO. Albillo Mayor, Pirulés.	48€
--	-----

### RIOJA.

QUE BONITO CACAREABA 2020. Garnacha Blanca, Viura, Malvasía.	76€
--	-----

### RÍAS BAIXAS

EULOGIO POMARES CARRALCOBA 2021. Albariño.	59€
--	-----

### VALDEORRAS.

QUINTA DO SOL. Godello.	40€
O SORO 2021. Godello.	550€

### RIBERA DEL DUERO.

BELONDRADE Y LURTON 2022. Verdejo.	79€
------------------------------------	-----

## VINOS ROSADOS / ROSÉ WINE / ROSÉWEINE / VIN ROSÉ.

### MALLORCA.

CAN AXARTELL ROSADO. Manto negro, merlot, pinot noir y callet. 33€  
Copa / Glass 8€

ANAVA SOMNI. Manto Negro, Merlot y Callet. 43€

### RIBERA DEL DUERO.

TERRITORIO LUTHIER BLANCO LARA O CLARETE. 50€  
Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor.

### RIOJA.

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ. Mazuelo. 76€

## VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN / VIN ROUGE.

### MALLORCA.

CAN AXARTELL TINTO 2021. Callet, manto negro, merlot, syrah y gorgollassa. 33€  
Copa / Glass 8€

RIBAS DE CABRERA 2021. Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon. 115€

4 KILOS 2022. Callet, fogoneu. 65€

### RIOJA.

CASTILLO DE YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 2012. Tempranillo, Mazuelo. 366€

### RIBERA DEL DUERO.

EL NOGAL 2019. Tinto fino. 95€



## **PRIORAT.**

ESCALA DEI L'HERETGE 2021. Cariñena. 93€

## **RIBERA DEL DUERO.**

ARTADI VIÑA EL PISÓN 2018. Tempranillo. 398€

## **ESPUMOSOS / SPARKLING WINE / SHAUMWEINE / MOUSSEUX.**

### **CORPINAT.**

TURÓ D'EN MOTA 2008. Xarel·lo. 150€

GRAMONA PINOT NOIR ROSÉ GRAN RESERVA BRUT. Pinot noir. 60€

LLOPART RESERVA BRUT NATURE. Macabeo, Xarel·lo. 51€

### **CHAMPAGNE.**

KRUG GRANDE CUVÉE. Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier. 410€

RUINART BRUT. Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier. 115€

FRANÇOIS SECONDÉ BRUT GRAN CRU. Chardonnay, Pinot noir, Vinos de reserva. 73€  
Copa / Glass 20€

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT. Pinot noir. 169€

PLATJA MAR

BEBIDAS

DRINKS

## APERITIVOS.

CERVEZA BARRIL / DRAFT BEER 0,3L	6€
CERVEZA BARRIL / DRAFT BEER 0,5L	8€
CERVEZA / BEER 33CL	6€
0,0% CERVEZA / BEER 33CL	6€
CAVA. COPA / GLASS	9€
CINZANO DRY/ROSSO/BIANCO	8€
VERMUT MUNTANER (Mallorca) BIANCO/ROSÉ/ROSSO	8€
RICARD	8€
FINO/MANZANILLA	8€
APEROL SPRITZ	15€

## SMOOTHIES.

<b>GREEN POWER.</b> Piña, espinaca, pepino, kale y zumo de manzana / Pineapple, spinach, cucumber, kale, and apple juice .	12€
<b>VITALITY.</b> Plátano, fresas y zumo de manzana / Banana, strawberries, and apple juice .	12€
<b>COLADA.</b> Plátano, piña, coco y zumo de manzana / Banana, pineapple, coconut, and apple juice.	12€
<b>NATURE.</b> Zanahoria, mango, piña y maracuyá. Carrot, mango, pineapple, and passion fruit. .	12€
<b>HEALTHY.</b> Aguacate, col rizada, plátano y ralladura limón / Avocado, kale, banana, and lemon zest.	12€
<b>REFRESH</b> Sandía, fresa, mango y chía / Watermelon, strawberry, mango, and chia.	12€

## COCKTAILS KM0.

<b>SPRITZ BIANCO FORMENTOR.</b> Na Blanca Formentor, aperol, soda.	12€
<b>MOJITO MEDITERRANEO.</b> Hierbas Tunel, limón, menta fresca y soda / Hierbas Tunel, lemon, fresh mint and soda.	15€
<b>VERMUT SPLASH.</b> Vermut Muntaner blanco, tónica y perfume de cítricos de nuestro huerto / White Vermouth Muntaner, tonic, and citrus perfume from our garden.	15€
<b>PINK SPRITZ.</b> Vermut Muntaner rosé, refresco de pomelo rosa y pomelo fresco / Rosé Vermouth Muntaner, pink grapefruit soda, and fresh grapefruit.	15€

## COCKTAILS.

<b>BLOODY MARY</b>	15€
<b>MOJITO</b>	15€
<b>CAIPIRINHA</b>	15€
<b>PIÑA COLADA</b>	15€
<b>DAIKIRI</b>	15€
<b>MARGARITA</b>	15€

## MOCKTAILS.

<b>VIRGIN MARY</b>	12€
<b>MOJITO</b>	12€
<b>PIÑA COLADA</b>	12€
<b>GIN TONIC.</b> Tanqueray 0,0.	12€

## GIN COCKTAILS.

<b>BOMBAY DRY</b> con lima, menta fresca y Schweppes con flor de hibiscus / with lime, fresh mint, and Schweppes with hibiscus flower.	15€
<b>BOMBAY SAPHIRE</b> con piel de limón, jengibre y Schweppes con pimienta rosa / with lemon peel, ginger, and Schweppes with pink peppercorn.	16,5€
<b>BOMBAY BRAMBLE</b> con frutos rojos y Schweppes clásica / with red berries and classic Schweppes.	16,5€
<b>BULLDOG</b> con canela en rama, piel de naranja y Schweppes de pimienta rosa / with cinnamon stick, orange peel, and Schweppes with pink peppercorn.	17,5€
<b>GIN MARE</b> con romero, albahaca y Schweppes de pimienta rosa / with rosemary, basil, and Schweppes with pink peppercorn.	17,5€
<b>HENDRICKS</b> con rodajas de pepino y Schweppes clásica / with cucumber slices and classic Schweppes.	17,5€
<b>G'VINE</b> con uvas y Schweppes clásica / with grapes and classic Schweppes.	18,5€
<b>PALMA</b> con naranja, limón y Schweppes con un toque de lima / with orange, lemon, and Schweppes with a hint of lime.	18,5€

## GIN.

<b>BOMBAY DRY</b>	14€
<b>SEAGRAMS</b>	14€
<b>BOMBAY SAPHIRE</b>	15,5€
<b>BOMBAY BRAMBLE</b>	15,5€
<b>BULLDOG</b>	16,5€
<b>GIN MARE</b>	16,5€
<b>HENDRICKS</b>	16,5€
<b>G'VINE</b>	17,5€
<b>PALMA</b>	17,5€

## TEQUILA.

PATRON SILVER	19€
PATRON REPOSADO	19€
MEZCAL 400 CONEJOS	19€

## VODKA.

ABSOLUT	12€
GREY GOOSE	14€
BELVEDERE	17€

## RON.

BACARDI BLANCO	12€
BACARDI RESERVA 8	12,5€
BRUGAL	13€
MATUSALEM	13€
SANTA TERESA GRAN RESERVA	13€

## WHISKY.

### BLENDED.

BALLANTINES 12€

CHIVAS REGAL XV 18€

DEWARS 15 18€

### BOURBON.

FOUR ROSES 12€

### TENNESSEE SOUR MASH.

JACK DANIEL'S 13€

### IRISH.

JAMESON 12€

### CANADIAN.

CANADIAN CLUB 12€

### SPEYSIDE.

GLENFIDDICH 18 32€

MACALLAN 12 25€

### HIGHLANDS.

DALWHINNIE 18€

GLENMORANGIE 17€

### ISLAY.

LAGAVULIN 8 25€