














**PIATJA MAR**

**CARTA**

## PARA COMPARTIR.

Anchoas del Cantábrico Edición Limitada.		25€.
Gambas al ajillo.		23€.
Pulpo con cremoso de patata.		31€.
Calamares a la Andaluza con Mayonesa de Wasabi.		21€.
Croquetas caseras de Jamón Ibérico.		18€.
Jamón 100% Ibérico de Bellota.		35€.
Pan rústico y aceite de oliva virgen extra (p.p.).		6€.
Aceitunas mallorquinas.		4,5€.

## ENTRANTES.






Tartar de tomate, aguacate y berberechos.		28€.
Almejas salteadas.		22€.
Canelón de marisco.		24€.
Gazpacho con jamón ibérico.		18€.
Burrata artesana abierta con tomate y pera.		26€.
Ensalada de lechuga, gorgonzola, nueces y pera.		19€.
Coca de queso de la isla, sobrasada Cas Sereno y miel de Pollença.		22€.
Ensalada tabulé de quinoa.		19€.

## PAELLAS\*

Paella de marisco con almejas y gambas.		34€.
Paella de arroz negro con calamarcitos.		28€.
Fideuá de sepia y almejas.		24€.



\*Precios por persona. Mínimo 2 personas.

## PRINCIPALES.
















Rodaballo rebozado con panko.		30€.
Dorada a la espalda con ajo y guindilla.		34€.
Solomillo de ternera con medallón de foie poelé.		43€.
Canelón de pollo de payés con crema de foie.		28€.
Hamburguesa (200g) de vaca madurada con lechuga, bacón, tomate, cebolla, pepinillo y queso cheddar.*		23€.

\*Foie adicional. 8€.

## GUARNICIONES PARA CARNES Y PESCADOS.

Verduras salteadas.	8€.	Patatas fritas caseras.		8€.	
Puré de patatas.		8€.	Espárragos verdes.	8€.	
Ensalada verde.		8€.	Mc&Cheese.		8€.

## POSTRES.



Tarta de queso.	 	11€.
Lemon pie.	  	11€.
Biscuit de vainilla bañado con chocolate caliente.	  	11€.
Ensalada de fruta.		11€.
Surtido de helados artesanos.		11€.
Ensaimada rellena de helado de pistacho.	     	11€.

## ALÉRGENOS

 Gluten	 Frutos secos
 Crustáceos	 Apio
 Huevos	 Mostaza
 Pescado	 Sésamo
 Cacahuetes	 Sulfitos
 Soja	 Atramuces
 Lácteos	 Moluscos

# MENÚ INFANTIL *(Hasta 10 años)*

Rigatoni a la Boloñesa.     16€.

Fingers de pollo.   16€.

Hamburguesa de ternera con queso.    18€.

Pallarda de pollo campero. 18€.

Patatas fritas.     4€.

Arroz blanco. 4€.

Ensalada. 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€