

la veranda

CUCINA ITALIANA

MENU

formentor
beach

ANTIPASTI.

CAPRESE SALAD.

Tomato, buffalo mozzarella, and basil. 16€.



MIXT SALAD.

Lettuce, tomato, tuna and onion. 16€.



BEEF CARPACCIO.

With truffle vinaigrette, parmesan cheese and rocket salad. 22€.



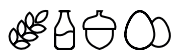
FOCACCIA FORMENTOR.

Trampó and cured Mahón cheese flakes. 20€.



PASTA.

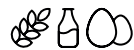
RIGATONI WITH PESTO. 20€.



TAGLIATELLE BOLOGNESE. 20€.



SPAGUETTI CARBONARA. 20€.



PAPPARDELLE WITH FRUTTI DI MARE. 24€.



PIZZA.

AUTHENTIC NEAPOLITAN PIZZA. ALL DOUGHS ARE HOMEMADE AND HAND ROLLED. THE DOUGH IS FERMENTED FOR A MINIMUM OF 24 HOURS.

THE RESULT IS A TASTIER, LIGHTER AND MORE AIRY CRUST PIZZA.

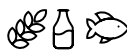
MARGARITA.

Tomato, mozzarella and basil. 18€.



NAPOLITANA.

Tomato, mozzarella, olives, anchovies and y capers. 20€.



VEGETARIANA.

Tomato, mozzarella, mushrooms, courgette, onion and rocket salad. 22€.



PEPPERONI.

Tomato, mozzarella and pepperoni. 21€.



PROSCIUTTO.

Tomato, mozzarella and ham. 19€.



MALLORCA.

Tomato, mozzarella, provolone, *sobrasada de porc negre* and honey. 22€.



la veranda

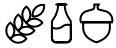
DESSERTS.

HOMEMADE, MADE BY OUR
PASTRY CHEFS.

TIRAMISÚ. 7€.



NUTELLA PIZZA WITH NUTS. 12€.



PANNA COTTA. 7€.



LEMON SORBETE. 6€.

COFFEE.

EXPRESO. 3,4€.

MACCIATO. 3,6€.

AMERICANO. 3,7€.

COFFE WITH MILK. 4,2€.

CAPPUCCINO. 4,2€.

LATTE MACCIATO. 4,2€.

DOUBLE ESPRESSO. 4€.

ALLERGENS.



Gluten



Dairy



Sulphites



Egg



Shellfish



Mustard



Cellery



Krustacean



Peanuts



Fish



Nuts



Soya

WINE.

WHITE WINE.

CAN AXARTELL BLANCO.

Malvasía, Giró Ros, Viogner y
Prensal blanc. Mallorca.
22,50€.

MENADE.

Verdejo. Rueda.
26€.

ROSÉ WINE.

CAN AXARTELL ROSADO.

Manto negro, Merlot, Pinot noir y
Callet. Mallorca.
22,50€.

FRAGANCIA DE MARTA.

Sauvignon blanc y Pinot noir.
Penedés.
27€.

RED WINE.

CAN AXARTELL TINTO.

Callet, Manto negro, Merlot, Syrah
y Gorgollassa. Mallorca.
22,50€.

MARQUÉS DE RISCAL.

Tempranillo. Rioja.
40€.

SPARKLING.

CAVA.

RAVENTÓS ROIG.

Brut Nature.
23€.

LAMBRUSCO ROSATO.

GIUSEPPE VERDI AMABILE.
18€.

la veranda

DRINKS.

BEER.

DRAUGHT BEER 30 CL. 4,5€.

DRAUGHT BEER 50 CL. 5,5€.

BEER 33CL. 4,5€.

BEER 0,0 33 CL. 4,5€.

SHANDY 33CL. 4,5€.

GLUTEN-FREE BEER 33CL. 4,5€.

SOL. 5€.

SOFT DRINKS. 4€.

APPERITIVES.

CINZANO DRY/ROJO/BIANCO. 6€.

VERMUT MUNTANER (MALLORCA)
BIANCO/ROSÉ/ROSSO. 8€.

CAMPARI. 12€.

FINO/MANZANILLA. 7€.

APEROL SPRITZ. 12€.

FORMENTOR SPRITZ. 12€.

GLASS OF SANGRÍA. 9€.

GIN.

SEAGRAMS. 12€.

BOMBAY SAPHIRE. 14€.

VODKA.

ERISTOFF. 11€.

ABSOLUT. 12€.

RON.

BACARDI BLANCO. 12€.

BRUGAL AÑEJO. 13€.

WHISKY.

DEWAR'S WHITE LABEL. 11€.

CHIVAS REGAL XII. 18€.

JACK DANIEL'S. 13€.

JAMESON. 12€.

la veranda