


































PLATJA MAR

CARTA






PARA EMPEZAR

Ostra al natural 	8€/u
Ostra al natural con salsa ponzu 	8€/u
Gambas al ajillo 	24€
Pulpo con cremoso de patata  	34€
Calamares a la Andaluza con Mayonesa de Wasabi    	23€
Croquetas caseras de Jamón Ibérico  	19€
Jamón Ibérico de Bellota	42€
Pan rústico y aceite de oliva virgen extra	6€ (p.p.)

ENTRANTES

Gazpacho con jamón ibérico 	24€
Burrata artesana abierta con tomate e higos de Ses Cases Velles 	34€
Ensalada de lechuga, gorgonzola, nueces y pera  	28€
Ensalada tabulé de quinoa    	24€
Tartar de tomate, aguacate y berberechos 	28€
Ceviche de lubina   	27€
Canelón de marisco       	34€
Ensalada de aguacate y bogavante  	56€
Gamba roja mallorquina 	psm

CAVIAR

50 g Caviar Osetra servido con blinis tradicionales y mantequilla.     	280€
--	------

PAELLAS*

Paella de marisco con almejas y gambas **38€**
    




Paella de arroz negro con calamarcitos **32€**
    

Fideuá de sepia y almejas **30€**
     

*Precios por persona. Mínimo 2 personas.

PRINCIPALES





Linguine de carabinero **66€**
  

Rodaballo rebozado con pankó **42€**
  

Dorada a la espalda con ajo y guindilla **43€**


Tataki de atún Balfegó con espuma de bloody mary **46€**


Solomillo de ternera con medallón de foie poelé **48€**
 

Bun Burger de vaca madurada con queso cheddar ahumado, guanciale y setas de haya **32€**
Añadir foie + 9€
   

ALÉRGENOS

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

GUARNICIONES PARA CARNES Y PESCADOS

Verduras salteadas

Patatas fritas caseras    



















Puré de patatas 

Espárragos verdes

Ensalada verde 

POSTRES

CASEROS, HECHOS POR
NUESTROS PASTELEROS

Tarta de queso cremoso  	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€
Cilindro de chocolate con gelée de naranja    	11€

MENÚ INFANTIL (hasta 10 años)

Rigatoni a la Boloñesa    	16€	Patatas fritas    	4€
Fingers de pollo  	16€	Arroz blanco	4€
Hamburguesa de ternera con queso   	18€	Ensalada	4€
Pallarda de pollo campero	18€		

PLATJA MAR

**CARTA DE VINOS
WINE MENU
WEINKARTE**

VINOS BLANCOS WITHE WINE WEISSWEIN

MALLORCA.

CAN AXARTELL BLANC. **33€**
Malvasía, giró ros, viogner,
prensal blanc. **Copa/Glass**
10€

TRIAVA BLANC. **79€**
Prensal blanc.

TORRE DES CANONGE **63€**
2021. Giró ros.

971. Sauvignon blanc. **46€**

RIBAS BLANC. Prensal
blanc, giró ros. **48€**

CARIÑENA

PARTICULAR **Copa/Glass**
Chardonnay **7,5€**

RUEDA

MENADE. Verdejo. **29€**

RIBERA DEL DUERO

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

RIOJA

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

RÍAS BAIXAS

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

VALDEORRAS

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

RIBERA DEL DUERO

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

VINOS ROSADOS ROSÉ WINE ROSÉWEINE

MALLORCA.

CAN AXARTELL **33€**
ROSADO. Manto negro,
merlot, pinot noir y callet. **Copa/Glass**
10€

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

RIBERA DEL DUERO

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

RIOJA

LETARGO. **Copa/Glass**
Garnacha. **7,5€**

MARQUÉS DE **76€**
MURRIETA PRIMER ROSÉ.
Mazuelo.

VINOS TINTOS

RED WINE

ROTWEIN

VIN ROUGE

MALLORCA.

CAN AXARTELL TINTO 2021. Callet, manto negro, merlot, syrah y gorgollassa. **33€**
Copa/Glass
10€

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

4 KILOS 2022. Callet, fogoneu. **65€**

RIOJA

HERACLIO ALFARO **Copa/Glass**
Garnacha, Graciano, **7,5€**
Tempranillo

CASTILLO DE YGAY **336€**
GRAN RESERVA
ESPECIAL 2012.
Tempranillo, Mazuelo.

RIBERA DEL DUERO **95€**
EL NOGAL 2019.
Tinto fino.

PRIORAT **93€**
ESCALA DEI
L'HERETGE 2021.
Cariñena.

RIBERA DEL DUERO **398€**
ARTADI VIÑA EL PISÓN
2018. Tempranillo

ESPUMOSOS

SPARKLING WINE

SHAUMWEINE

MOUSSEUX

CORPINAT.

TURÓ D'EN MOTA 2008. **150€**
Xarel·lo.

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

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

CHAMPAGNE

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

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

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

LAURENT PERRIER **169€**
CUVÉE ROSÉ BRUT.
Pinot noir.

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) 8€
blanco/rosé/rosso

RICARD 8€
FINO/MANZANILLA 8€
APEROL SPRITZ 15€

SMOOTHIES

GREEN POWER. Piña, espinaca, pepino, 12€
kale y zumo de manzana/ Pineapple,
spinach, cucumber, kale, and apple juice .

VITALITY. Plátano, fresas y zumo de 12€
manzana / Banana, strawberries, and apple
juice .

COLADA. Plátano, piña, coco y zumo de 12€
manzana / Banana, pineapple, coconut, and
apple juice.

NATURE. Zanahoria, mango, piña y 12€
maracuyá. Carrot, mango, pineapple, and
passion fruit. .

HEALTHY. Aguacate, col rizada, plátano y 12€
ralladura limón / Avocado, kale, banana,
and lemon zest.

REFRESH. Sandía, fresa, mango y chía / 12€
Watermelon, strawberry, mango, 12€ and
chia.

COCKTAILS KMO

SPRITZ BIANCO 12€
FORMENTOR. Na Blanca
Formentor, aperol, soda.

MOJITO MEDITERRANEO. 12€
Hierbas Tunel, limón, menta
fresca y soda / Hierbas Tunel,
lemon, fresh mint and soda.

VERMUT SPLASH. Vermut 12€
Muntaner blanco, tónica y
perfume de cítricos de
nuestro huerto / White
Vermouth Muntaner, tonic,
and citrus perfume from our
garden.

PINK SPRITZ. Vermut 12€
Muntaner rosé, refresco de
pomelo rosa y pomelo fresco
/ Rosé Vermouth Muntaner,
pink grapefruit soda, and
fresh grapefruit.

COCKTAILS

BLOODY MARY 15€

MOJITO 15€

CAIPIRINHA 15€

PIÑA COLADA 15€

DAIKIRI MARGARITA 15€

MOCKTAILS

VIRGIN MARY 12€

MOJITO 12€

PIÑA COLADA 12€

GIN TONIC. Tanqueray 0.0 12€

GIN COCKTAILS

BOMBAY DRY con lima, menta fresca y Schweppes con flor de hibiscus / with lime, fresh mint, and Schweppes with hibiscus flower. **15€**

BOMBAY SAPHIRE con piel de limón, jengibre y Schweppes con pimienta rosa / with lemon peel, ginger, and Schweppes with pink peppercorn. **16,5€**

BOMBAY BRAMBLE con frutos rojos y Schweppes clásica / with red berries and classic Schweppes. **16,5€**

BULLDOG con canela en rama, piel de naranja y Schweppes de pimienta rosa / with cinnamon stick, orange peel, and Schweppes with pink peppercorn. **17,5€**

GIN MARE con romero, albahaca y Schweppes de pimienta rosa / with rosemary, basil, and Schweppes with pink peppercorn. **17,5€**

HENDRICKS con rodajas de pepino y Schweppes clásica / with cucumber slices and classic Schweppes. **17,5€**

G'VINE con uvas y Schweppes clásica / with grapes and classic Schweppes. **18,5€**

PALMA con naranja, limón y Schweppes con un toque de lima / with orange, lemon, and Schweppes with a hint of lime. **18,5€**

GIN

BOMBAY DRY **14€**
SEAGRAMS **14€**
BOMBAY SAPHIRE **15,5€**
BOMBAY BRAMBLE **15,5€**
BULLDOG **15,5€**
GIN MARE **15,5€**
HENDRICKS **15,5€**
G'VINE PALMA **15,5€**

TEQUILA

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

VODKA

ABSOLUT **12€**
GREY GOOSE **14€**
BELVEDERE **17€**

RON

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

GIN COCKTAILS

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€
-------------	-----