

la veranda

CUCINA ITALIANA

MENÚ

formentor
beach

ANTIPASTI.

CAPRESE SALAD.

Tomato, buffalo mozzarella, and basil. 16€.



MIXT SALAD.

Lettuce, tomato, tuna and onion. 15€.



BEEF CARPACCIO.

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



FOCACCIA FORMENTOR.

Trampó and cured Mahón cheese flakes. 20€.



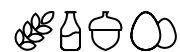
100% ACORN-FED IBERICIO HAM.

With bread with tomato. 28€.



PASTA.

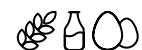
RIGATONI WITH PESTO. 18€.



TAGLIATELLE BOLOGNESE. 18€.



SPAGUETTI CARBONARA. 18€.



PAPPARDELLE WITH FRUTTI DI MARE.

22€.



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.

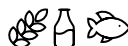
MARGARITA.

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€.



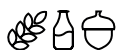
la veranda

DESSERTS.

TIRAMISÚ. 8€.



NUTELLA PIZZA WITH NUTS. 12€.



PANA COTTA. 8€.



LEMON SORBETE. 6€.

ARTISAN ICE-CREAM SCOOP. 3€.



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



Soy

WINE.

WHITE WINE.

CAN AXARTELL BLANCO.

Malvasía, Giró Ros, Viogner y Prensal blanc. Mallorca.

Glass 6€ | Bottle 22,50€.

MENADE.

Verdejo. Rueda.

26€.

ROSÉ WINE.

CAN AXARTELL ROSADO.

Manto negro, Merlot, Pinot noir y Callet. Mallorca.

Glass 6€ | Bottle 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.

Glass 6€ | Bottle 22,50€.

MARQUÉS DE RISCAL.

Tempranillo. Rioja.

40€.

CAVA.

REVENTÓS ROIG.

Brut Nature.

23€.

la veranda

DRINKS.

BEER.

DRAUGHT BEER 0,30 CL. 4,5€.

DRAUGHT BEER 0,50 CL. 5,5€.

BEER 0,33L. 4,5€.

BEER 0,0 33 CL. 4,5€.

SHANDY 33CL. 4,5€.

GLUTEN-FREE BEER 33CL. 4,5€.

SOL. 5€.

SODAS. 4€.

APPERITIVES.

CINZANO DRY/ROJO/BIANCO. 6€.

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

CAMPARI. 12€.

FINO/MANZANILLA. 12€.

APEROL SPRITZ. 12€.

FORMENTOR SPRITZ. 12€.

GLASS OF SANGRÍA. 9€.

GIN.

BENISON. 11€.

BOMBAY DRY. 13€.

VODKA.

ERISTOFF. 11€.

ABSOLUT. 12€.

RON.

BENISON. 11€.

BRUGAL AÑEJO. 13€.

WHISKY.

BALLANTINE'S. 11€.

CHIVAS REGAL XII. 18€.

JACK DANIEL'S. 13€.

JAMESON. 12€.

la veranda