

TAPAS ...

Tataki de bonito marinado con soja y jengibre	11
Patatas fritas con salsa brava y alioli ✓	6
Calamares fritos con mayonesa de su tinta	9
Ceviche de pulpo y tortillas de maíz	11
Langostinos crujientes con salsa agrídulce de cítricos	11
“Samosa” crujiente de cordero con especias	9
Croquetas de pollo con mayonesa de curry	7
Durum de ternera con salsa de yogurt y especias	8
Tempura de cebolletas a la brasa y salsa romescu ✓	7
Jamón Ibérico de bellota en montadito	12

ENTRANTES ...

Crema de tomate asado ✓	8
Sopa de pescado de roca al estilo Thai	10
Espárragos verdes gratinados con espuma de mostaza ✓	12
Mejillones al curry rojo	9
Gamba roja a la plancha	35
Ensalada Son Brull: Lechugas, pimiento asado, bonito, huevo, tomate y olivas	13
Ensalada de pollo con miel, arroz integral, pera y almendra tostada	13
Ensalada de tomate, cebolla, queso mahonés y pesto ✓	9
Tartar de bonito con pan crujiente y ensalada	15
Carpaccio de alcachofa con hummus y vinagreta de miel ✓	9
Carpaccio de ternera con foie helado y berros	19

✓ Apto para vegetarianos.

Servicios incluidos: Pan mallorquín, surtido de aceitunas, paté de berenjena y aceite de oliva. IVA incluido.

* Tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos

ARROCES Y PASTAS...

Arroz “a la llauna”	
con garbanzos y sobrasada	15
con verduras de nuestro huerto y queso mahonés curado ✓	15
como una Paella Mixta	19
con calamar y su tinta	19
Arroz meloso de pescador	19
Canelón de espinacas, pasas y piñones con crema de queso al romero ✓	12
Lasaña de berenjena, tomate y albahaca ✓	12
Pasta fresca con salsa marinera: mejillones, calamar y gambas	19

PLATOS PRINCIPALES...

Plato del día:		Ju. – Lomo de cordero y tumbet	21
Lu. – “Escaldums” de picantón	19	Vi. – Berenjenas rellenas	16
Ma. – Caldereta de pescado	23	Sa. – Calamar relleno	19
Mi. – Salmonete a la malloquina	25	Do. – Arroz de bogavante	26

Verduras a la brasa ✓	13
Gallo de San Pedro frito con cebolla	26
Sardinas a la brasa con picadillo de ajo y perejil	15
Bonito a la brasa, arroz salvaje y salsa de cítricos	19
Calamares a la plancha con picadillo de ajo y perejil	22
Club Sándwich Son Brull	19
Hamburguesa de buey de La Finca con cebolla caramelizada y nuestra salsa barbacoa	19
Hamburguesa de cordero de Pollensa con especias, pepino y salsa de yogurt y menta	19
Pierna de cordero al horno con parmentier de patata	23
Costillar de cerdo a la brasa con nuestra salsa barbacoa	15
Solomillo de vaca de La Finca a la brasa	26

POSTRES ...

Nuestro helado de vainilla Bourbon...

... con fresas y nata 8

... ahogado en café y con crujiente de chocolate 8

... con chocolate caliente y almendra tostada 8

... con manzana en compota, crumble y toffee 8

Gató con helado de almendras de Son Brull 8

Parfait de pistacho con salsa de chocolate caliente 9

Naranja Son Brull 8

Coulant de chocolate y helado de café 8