

HUEVOS

Huevos camperos con patatas fritas	14€
Huevos camperos con jamón ibérico al corte	19€
Huevos camperos con tumbet	16€
Patató crujiente con sobrasada y huevo poché	13€
Huevo campero frito	4€/u
PAN CAN PA Elaborados con harinas molidas a la piedra, saludables, digestivos y horneados a diario en nuestro obrador Can Pa.	
Pan de nuestro obrador	1,5€
Allioli i Allioli picante	1,5€
Aceitunas al limón o picantes	1,5€

PLATOS DEL HUERTO

Vaso de gazpacho/Plato de gazpacho con guarnición (Disponible según mercado)	5/9€
Taco de verduras de temporada y cítricos	4€/u
Taco vegetal de pollo campero adobado y verduras	4€/u
Taco vegetal de salmón marinado y guacamole	4€/u
Ensalada de cogollos con ventresca de atún y piñones	12€
Ensalada César con pollo campero (opción sin gluten)	13,5€

ARROCES
Y ROSSEJATS*

(MÍNIMO 2 PERSONAS / PRECIO POR PERSONA)

Verduras de temporada	17€
Sepia y gamba roja	19€
Mixta ciega	19€
Especial de cigalas	22€
Pollo campero y verduras de temporada (opción picante)	18€
Brut seco	18€

*SI ELIGES LA OPCIÓN DE ROSSEJAT, CONTIENE GLUTEN.

ESPECIALIDADES
Y KAMADO

HORNO DE BRASAS JAPONÉS

Berenjena asada, puré especiado de su pulpa, burrata y pesto de tomate seco	15€
Pollo campero con patató y verduras de temporada	14€
Hamburguesa de ternera mallorquina y cerdo negro con patatas	16,5€
Paletilla de cordero con patató y verduras de temporada	19€
Canelones de pescado y marisco	16€
Rodaballo con verduras salteadas	22€
Calamar con trempó	22€

GUARNICIONES

Patatas fritas o patató	6€
Ensalada clásica	6€
Verduras de temporada salteadas	6,5€
Pimientos asados a la brasa	8€
Tumbet	8€

AGUA FILTRADA ESMENT 2€ | CERTIFICADO PLÁSTICO CERO

POSTRES CAN PA

Tarta de queso con mermelada casera	6€
Gató de almendra con helado	6€
Tarta de chocolate, vainilla y caramelo	6€
Mousse de limón y chocolate blanco	6€
Esfera de chocolate y avellanas	6€
Ensaïmada a la plancha con helado	6€
Trufas de chocolate/limón/hierbas	1,25€/u
Helados y sorbetes artesanos	4€

SOMNI

VINOS DE NUESTRA BODEGA GALLINAS & FOCAS
(4KILOS & ESMENT)

SA CUSSA ANTÒNIA 4€|23€
• Fruta en nariz y boca fresca
• Mantonegro, Prensall blanc y Macabeo
• Viñedos de la finca de Son Roig (Binissalem)
• Cultivo ecológico
• Mínima intervención

BOB ROSAT 4€|23€
• Máxima frescura posible
• Manto negro
• Cultivo ecológico

TANUKI BOB 4€|23€
• Cercano y fresco
• Manto negro y un poco de Syrah
• Viñedos jóvenes de la zona de Binissalem
• Cultivo ecológico
• 1 año en bodega de 500 L

GALLINAS & FOCAS 5,5€|29€
• Elegante, complejo y fresco
• Manto negro
• Viñedos viejos de la finca de Son Roig, Binissalem, Santa Maria y Casa Esment
• Cultivo ecológico
• 18 meses en bodega de 500 L

Esmement Alimentació

• VEGETARIÀ • SENSE GLUTEN* • COENT

*Podrien contenir traces, assegura’t consultant al nostre personal.

OUS

Ous de pagès fregits amb patates	14€
Ous de pagès amb tumbet	16€
Ous de pagès amb pernil ibèric tallat a mà	19€
Patató cruixent amb sobrassada i ou escumat	13€
Ou de pagès fregit	4€/u
PA CAN PA	
Elaborats amb farines moltes a la pedra, saludables, digestius i enforats a diari al nostre obrador Can Pa.	
Pa del nostre obrador	1,5€
Allioli i allioli coent	1,5€
Olives a la llimona o coentes	1,5€

PLATS DE L’HORT

Tassó de gaspatxo/Plat de gaspatxo amb guarnició (Disponible segons mercat)	5/9€
Taco vegetal de verdures de temporada i cítrics	4€/u
Taco vegetal de pollastre de pagès assaonat i verdures	4€/u
Taco vegetal de salmó marinat i guacamole	4€/u
Amanida de cabdells amb ventresca de tonyina i pinyons	12€
Amanida Cèsar amb pollastre de pagès (opció sense gluten)	13,5€

ARROSSOS Y ROSSEJATS*

(MÍNIM 2 PERSONAS / PREU PER PERSONA)

Verdures de temporada	17€
Sípia i gamba vermella	19€
Mixta cega	19€
Especial d’escamarlans	22€
Pollastre camperol i verdures de temporada (opció coent)	18€
Brut sec	18€

*EN TRIAR L’OPCIÓ DE ROSSEJAT, CONTÉ GLUTEN.

ESPECIALITATS Y KAMADO

FORN DE BRASAS JAPONÈS

Auberginia torrada amb el seu puré especiat, burrata i pesto de tomàtiga seca	15€
Pollastre de pagès amb patató i verdures de temporada	14€
Hamburguesa de vedella mallorquina i porc negre amb patates	16,5€
Espatlla de xot amb patató i verdures de temporada	19€
Canelons de peix i marisc	16€
Turbot amb verdures saltejades	22€
Calamar amb trempó	22€

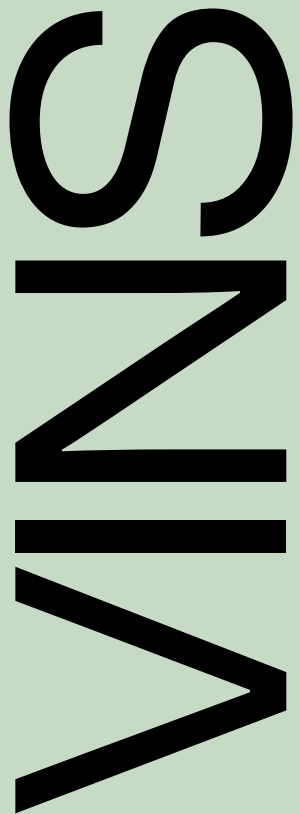
GUARNICIONS

Patates fregides o patató	6€
Ensalada clàssica	6€
Verdures de temporada saltades	6,5€
Pebres torrats a la brasa	8€
Tumbet	8€

AIGUA FILTRADA ESMENT 2€ | CERTIFICAT PLÀSTIC ZERO

POSTRES CAN PA

Tarta de queso con mermelada casera	6€
Gató de almendra con helado	6€
Tarta de chocolate, vainilla y caramelo	6€
Mousse de limón y chocolate blanco	6€
Esfera de chocolate y avellanas	6€
Ensaïmada a la plancha con helado	6€
Trufas de chocolate/limón/hierbas	1,25€/u
Helados y sorbetes artesanos	4€



VINS DEL NOSTRE CELLER GALLINAS & FOCAS (4KILOS & ESMENT)

SA CUSSA ANTÒNIA 4€/23€

- Fruïta en nas i boca fresca
- Mantonegro, Prensall blanc i Macabeu
- Vinyes de la finca de Son Roig (Binissaleu)
- Cultiu ecològic
- Mínima intervenció

BOB ROSAT 4€/23€

- Màxim frescor possible
- Manto negre
- Cultiu ecològic

TANUKI BOB 4€/23€

- Propri i fresc
- Manto negre i una mica de Syrah
- Vinyes joves de la zona de Binissaleu
- Cultiu ecològic
- 1 any en bota de 500 L

GALLINAS & FOCAS 5,5€/29€

- Elegat, complexe i fresc
- Manto negre
- Vinyes velles de la finca de Son Roig, Binissaleu, Santa Maria i Casa Esmement
- Cultiu ecològic
- 18 mesos en bota de 500 L

ENTRANTS

Pa amb tomàtiga	3,8€
Croqueta de pollastre de pagès i cuixot ibèric	1,9€/u
Croqueta de lluç i gambes	1,9€/u
Croqueta especial	1,9€/u
Caneló de verdures	7,5€
Calamars a l’andalusa amb allioli de llimona	15€
Daus de peix arrebossats amb salsa tàrtara	13€
Pebres torrats	8€
Coca de pebres torrats i ventresca de tonyina	12€

SEMPRE QUE LA PRODUCCIÓ HO PERMET, FEM SERVIR LES VERDURES DEL NOSTRE HORT ECOLÒGIC A CASA ESMEMENT.

STARTERS

Crunchy bread with tomato •	3,8€
Chicken and Iberian ham croquette	1,9€/u
Hake and prawn croquette	1,9€/u
Special croquette	1,9€/u
Vegetable cannelloni ••	7,5€
Battered calamari with lemon allioli	15€
Fried fish with tartara sauce	13€
Roasted peppers •	8€
Flatbread with red roasted peppers and tuna belly	12€

SEMPRE QUE LA PRODUCCIÓ HO PERMET, FEM SERVIR LES
VERDURES DEL NOSTRE HORT ECOLÒGIC A CASA ESMENT.

EGG DISHES

Fried free-range eggs with french fries ••	14€
Fried free-range eggs with hand-cutted Iberian ham •	19€
Fried free-range eggs with tumbet ••	16€
Crispy potatoes with sobrassada and poached egg	13€
Fried free-range egg ••	4€/u

CAN PA BREAD

Made using stone-ground flour, healthy, light and baked daily
at our bakery Can Pa.

Bread from our bakery	1,5€
Allioli and spicy allioli ••	1,5€
Spicy olives or lemon olives	1,5€

FROM OUR
VEGGIE GARDEN

Glass of gazpacho/Gazpacho dish with garnish (Available according to market) ••	5/9€
Seasonal vegetables taco ••	4€/u
Marinated free-range chicken and vegetables taco	4€/u
Marinated salmon and guacamole taco •	4€/u
Salad of lettuce hearts, tuna belly and pine nuts •	12€
Caesar salad with free-range chicken (gluten-free option) •	13,5€

RICE
AND ROSSEJATS*

(MINIMUM 2 PEOPLE / PRICE PER PERSON)

Seasonal vegetables ••	17€
Red prawns and squid •	19€
Fish and meat (no shells or bones) •	19€
Crayfish •	22€
Free range chicken and seasonal vegetables (spicy option) ••	18€
Brut •	18€

*ROSSEJAT OPTION CONTAINS GLUTEN.

SPECIALTIES AND
THE KAMADO

JAPANESE GRILL OVEN

Roasted eggplant, smashed eggplant, burrata cheese and dry tomato pesto sauce ••	15€
Free-range chicken with potato and seasonal vegetables •	14€
Majorcan veal and black pork burger with french fries	16,5€
Lamb shoulder with baby potato and seasonal vegetables •	19€
Fish and seafood cannelloni	16€
Turbot with sauteed vegetables •	22€
Squid with trempó •	22€

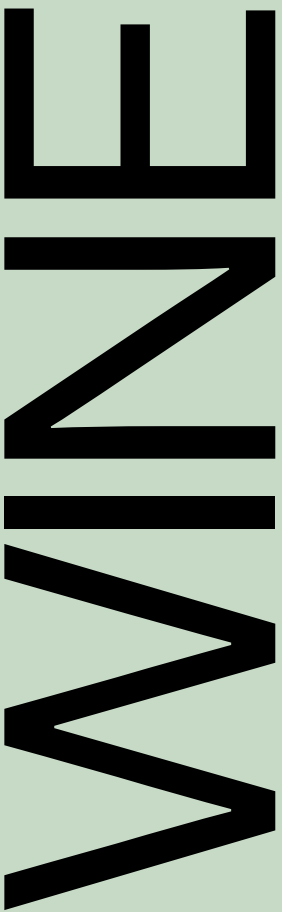
SIDE DISHES

French fries or sauteed patatoes ••	6€
Classic salad ••	6€
Sautéed seasonal vegetables ••	6,5€
Ember roasted red peppers ••	8€
Tumbet ••	8€

ESMENT FILTERED WATER 2€ | PLASTIC FREE CERTIFICATE

CAN PA DESSERTS

Cheesecake with homemade jam	6€
Almond cake with ice cream	6€
Chocolate, vanilla and caramel cake	6€
Lemon and white chocolate mousse	6€
Chocolate and hazelnut sphere	6€
Toasted ensaimada with ice cream	6€
Chocolate/lemon/herb truffles	1,25€/u
Homemade ice cream and sorbets	4€



WINE FROM OUR CELLAR GALLINAS & FOCAS
(4KILOS & ESMENT)

SA CUSSA ANTÒNIA 4€/23€

- Fruity on the nose, fresh on the palate
- Mantonegro, Prensàl Blanc and Macabeu
- Vineyards from Son Roig estate (Binissalem)
- Organic farming
- Minimal intervention

BOB ROSAT 4€/23€

- Maximum freshness
- Manto Negro
- Organic farming

TANUKI BOB 4€/23€

- Approachable and fresh
- Manto Negro w/ a touch of Syrah
- Young vineyards from the Binissalema area
- Organic farming
- Aged for 1 year in 500L barrels

GALLINAS & FOCAS 5,5€/29€

- Elegant, complex, and fresh
- Manto Negro
- Vineyards from Son Roig, Binissalema, Santa Maria, and Casa Esmet
- Organic farming
- Aged 18 months in 500L barrels