

Cafè Palmanova

ESP

Esment Alimentació

• VEGETARIANO • SIN GLUTEN* • PICANTE

*Podrian contener trazas, asegúrate consultando a nuestro personal.

ENTRANTES

Pan con tomate •	3,8€
Gilda ••	3€
Ensaladilla con galletas de xeixa	6,5€
Calamar a la andaluza	15€
Croqueta de pollo campero y jamón ibérico	1,9€/u
Croqueta de merluza y gambas	1,9€/u
Croqueta especial	1,9€/u
Ensalada con ventresca de atún y vinagreta de piñones •	16€
Ensalada de pimientos asados, huevo hervido y anchoas de Santoña •	16€

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 y allioli picante ••	1,5€
Aceitunas al limón o picantes	1,5€

ESPECIALIDAD DE ARROCES Y FIDEUÁS

(MÍNIMO 2 PERSONAS / PRECIO POR PERSONA)

Meloso de sepia y gambas •	23€
Pollo campero y verduras de temporada (opción picante) ••	18€
Porc negre y gambas •	20€
Marisco •	24€
Negro •	19€

COCAS

Coca de pimientos asados con panceta crujiente	11€
Coca de trempó y lubina marinada	11€
SIEMPRE QUE LA PRODUCCIÓN LO PERMITE, USAMOS LAS VERDURAS DE NUESTRO HUERTO ECOLÓGICO EN CASA ESMENT.	

LOS PLATOS

Vaso de gazpacho/Plato de gazpacho con guarnición (Disponible según mercado) ••	5/9€
Huevos camperos con tumbet •	16€
Huevos camperos con patatas fritas •	14€
Huevos camperos con jamón ibérico al corte •	19€
Hamburguesa de ternera mallorquina y cerdo negro con patatas fritas	16,5€
Pechuga de pollo campero a la brasa con ensalada •	16,5€
Rodaballo a la brasa con patatas fritas y pimientos	23€

GUARNICIONES

Patatas fritas ••	6€
Ensalada clásica (lechuga romana, cebolla tierna y aliño) ••	6€
Huevo campero frito •	4€
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€
Ensaimada a la plancha con helado	6€
Trufas de chocolate/limón/hierbas	1,25€/u
Helados y sorbetes artesanos	4€

SONIM

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

SA CUSSA ANTÒNIA	4€ 23€
• Fruta en nariz y boca fresca	
• Mantonegro, Prensai 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 barrica 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 barrica de 500 L	

Cafè Palmanova

CAT

Esment Alimentació

• VEGETARIÀ • SENSE GLUTEN* • COENT

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

ENTRANTS

Pa amb tomàtiga •	3,8€
Gilda ••	3€
Ensaladilla amb galletes de xeixa	6,5€
Calamars a l'andalusa	15€
Croqueta de pollastre de pagès i cuixot ibèric	1,9€/u
Croqueta de lluç de palangre i gambes	1,9€/u
Croqueta especial	1,9€/u
Ensalada amb ventresca de tonyina i vinagreta de pinyons •	16€
Ensalada de pebres torrats, ou bollit i anxoves de Santonya •	16€

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€

ESPECIALITAT D'ARROSSOS I FIDEUÀS

MÍNIM 2 PERSONES, PREU PER PERSONA

Melòs de sípia i gambes •	23€
Pollastre de pagès i verdures de temporada (opció coent) ••	18€
Porc negre i gambes •	20€
Marisc •	24€
Negre •	19€

COQUES

Coca de pebres torrats i xulla cruixenta	11€
Coca de llobarro marinat i trempó	11€
SEMPRE QUE LA PRODUCCIÓ HO PERMET, FEM SERVIR LES VERDURES DEL NOSTRE HORT ECOLÒGIC A CASA ESMENT.	

ELS PLATS

Tassó de gaspatxo/Plat de gaspatxo amb guarnició (Disponible segons mercat) ••	5/9€
Ous de pagès amb tumbet •	16€
Ous de pagès amb patates fregides •	14€
Ous de pagès amb pernil ibèric tallat a mà •	19€
Hamburguesa de vedella mallorquina i porc negre amb patates fregides	16,5€
Pitrera de pollastre de pagès a la brasa amb ensalada •	16,5€
Turbot a la brasa amb patates fregides i pebres	23€

GUARNICIONS

Patates fregides ••	6€
Ensalada clàssica (lletuga romana i ceba tendra trempades) ••	6€
Ou fregit de pagès •	4€
Tumbet •	8€

AIGUA FILTRADA ESMENT 2€ | CERTIFICAT PLÀSTIC ZERO

POSTRES CAN PA

Pastís de formatge amb confitura casolana	6€
Gató d'ametlla amb gelat	6€
Pastís de xocolata, vainilla i caramel	6€
Mousse de llimona i xocolata blanca	6€
Esfera de xocolata i avellanes	6€
Ensaïmada a la planxa amb gelat	6€
Tòfones de xocolata/llimona/herbes	1,25€/u
Gelats i sorbets artesans	4€

SNIV

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 negro
• Cultiu ecològic

TANUKI BOB 4€|23€
• Proper i fresc
• Manto negro 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€
• Elegant, complexe i fresc
• Manto negro
• Vinyes velles de la finca de Son Roig, Binissaleu, Santa Maria i Casa Esment
• Cultiu ecològic
• 18 mesos en bota de 500 L

Cafè Palmanova

ENG

Esment Alimentació

• VEGETARIAN • NO GLUTEN* • SPICY

*May contain traces, please check with our staff.

STARTERS

Crunchy bread with tomato •	3,8€
Gilda ••	3€
Potato salad with crackers	6,5€
Battered calamari	15€
Chicken and iberian ham croquettes	1,9€/u
Hake and prawn croquettes	1,9€/u
Special croquette	1,9€/u
Tuna belly salad •	16€
Red roasted peppers salad, boiled egg and anchovies •	16€

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€

RICE AND FIDEUÀ SPECIALTIES

MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON

Cuttlefish and prawns •	23€
Free-range chicken and seasonal vegetables (spicy option) ••	18€
Majorcan black pork and prawns •	20€
Seafood •	24€
Black cuttlefish •	19€

COCA FLATBREADS

Flatbread with roasted peppers and pork belly	11€
Flatbread with trempó salad and marinated seabass	11€

WHENEVER PRODUCTION ALLOWS IT, WE USE VEGETABLES FROM OUR ORGANIC GARDEN AT CASA ESMENT.

MAIN COURSES

Glass of gazpacho/Gazpacho dish with garnish (Available according to market) ••	5/9€
Fried free-range eggs with french fries •	14€
Fried free-range eggs with tumbet •	16€
Fried free-range eggs, french fries and hand-cutted iberian ham •	19€
Majorcan veal and black pork burger with french fries	16,5€
Ember-roasted free-range chicken breast with salad •	16,5€
Ember-roasted turbot with french fries and peppers	23€

SIDE DISHES

French fries ••	6€
Classic salad (romaine lettuce, large spring onions and dressing) ••	6€
Fried free-range egg •	4€
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€

ENIMM

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 (Binissaleu)	
• 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 Binissaleu 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, Binissaleu, Santa Maria, and Casa Esmet	
• Organic farming	
• Aged 18 months in 500L barrels	