

Cafè Es Pes de sa Palla

ESP

Esmement Alimentació

• VEGETARIANO • SIN GLUTEN* • PICANTE

*Podrian contener trazas, asegúrate consultando a nuestro personal.

LA PICADA

Pan con tomate •	3,8€
Gilda casera con boquerones y tomate seco •	3€
Ensaladilla	6,5€
Croqueta de pollo campero y jamón ibérico	1,9€/u
Croqueta de pescado y gambas	1,9€/u
Croqueta especial	1,9€/u
Pimientos asados a la brasa y aliñados ••	8€
Patató a la brava ••	7,5€
Calamar a la andaluza con alioli de limón •	15€
Coca de berenjena asada, tomatitos confitados y lubina marinada	12,5€
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/Salsa Brava ••	1,5€
Aceitunas al limón o picantes	1,5€

ESPECIALIDAD DE ARROCES Y FIDEUÁS

Meloso negro de sepia con allioli •	18€
De verduras de temporada •• (precio/persona, mínimo 2)	18€
A banda de sepia con alioli de azafrán (precio/persona, mínimo 2)•	20€
Pollo campero a la brasa • (precio/persona, mínimo 2)	21€
Pescado y gamba roja (precio/persona, mínimo 2) •	22€

LAS BRASAS

Rodaballo con guarnición •	24€
Entrecot de ternera con guarnición •	24€
Calamar con trempó •	22€

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€
Tomate, cebolla tierna e hinojo marino (Disponible según mercado) ••	14€
Escalibada, lubina marinada y olivada •	18€
Ensalada César con pollo campero y queso mahonés curado	18€
Hamburguesa de ternera y cerdo mallorquín (sin guarnición)	10,5€
Huevos camperos con patatas fritas •	14€
Huevos camperos con jamón ibérico al corte •	19€
Huevos camperos con tumbet •	16€
1/2 Pollo asado (sin guarnición) •	14€

GUARNICIONES

Patató ••	6€
Patatas fritas ••	6€
Verduras de temporada a la plancha ••	6,5€
Ensalada clásica (lechuga romana, cebolla tierna y aliño) ••	6€
Pimientos asados a la brasa y aliñados ••	8€
Tumbet ••	8€
Huevo campero frito •	4€/u

AGUA FILTRADA ESMENT 2€ | CERTIFICADO PLÁSTICO CERO

PLATOS COMBINADOS

Nº1	18€
1/4 de pollo asado, ensaladilla y patatas fritas.	
Nº2	21€
Calamar a la andaluza, pimientos asados y patató.	
Nº3	18€
Dos huevos fritos, tres croquetas y patatas fritas.	

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, Prensal 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 Es Pes de sa Palla

CAT

Esmement Alimentació

• VEGETARIÀ • SENSE GLUTEN* • COENT

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

SA PICADA

Pa amb tomàtiga •	3,8€
Gilda casolana amb boqueró i tomàtiga seca •	3€
Ensaladilla	6,5€
Croqueta de pollastre de pagès i cuixot ibèric	1,9€/u
Croqueta de peix i gambes	1,9€/u
Croqueta especial	1,9€/u
Pebres torrats a la brasa i trempats ••	8€
Patató a la brava ••	7,5€
Calamars a l’andalusa amb allioli de llimona •	15€
Coca d’auberginia, tomatiguetes confitades i llobarro marinat	12,5€

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/Salsa Brava ••	1,5€
Olives a la llimona o coentes	1,5€

ESPECIALITAT D’ARROSSOS I FIDEUÁS

Melòs negre de sípia amb allioli •	18€
De verdures de temporada (preu/persona, mínim 2)	18€
A banda de sípia amb alioli de safrà (preu/persona, mínim 2) •	20€
Pollastre campero a la brasa • (preu/persona, mínim 2)	21€
Peix i gamba vermella (preu/persona, mínim 2) •	22€

LES BRASES

Turbot amb guarnició •	24€
Entrecot de vedella amb guarnició •	24€
Calamar amb trempó •	22€

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€
Tomàtiga, ceba tendre i fonoll marí (Disponible segons mercat) ••	14€
Escalibada, llobarro marinat i olivada •	18€
Ensalada César amb pollastre a la brasa y formatge mahonès curat	18€
Hamburguesa de vedella mallorquina i porc negre (sense guarnició)	10,5€
Ous de pagès amb patates fregides •	14€
Ous de pagès amb patates fregides amb pernil ibèric tallat a mà •	19€
Ous de pagès amb tumbet •	16€
1/2 Pollastre rostit (sense guarnició) •	14€

GUARNICIONS

Patató ••	6€
Patates fregides ••	6€
Verdures de temporada a la planxa ••	6,5€
Ensalada clàssica ••	6€
Pebres torrats a la brasa i trempats ••	8€
Tumbet ••	8€
Ou fregit de pagès •	4€/u

AIGUA FILTRADA ESMENT 2€ | CERTIFICAT PLÀSTIC ZERO

PLATS COMBINATS

Nº1	18€
1/4 de pollastre rostit, ensaladilla y patates fregides.	
Nº2	21€
Calamar a l’andalusa, pebres torrats a la brasa i patató.	
Nº3	18€
Dos ous fregits, tres croquetes i patates fregides.	

POSTRES CAN PA

Pastis de formatge amb confitura casolana	6€
Gató d’ametlla amb gelat	6€
Pastis 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 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

Cafè Es Pes de sa Palla

ENG

Esmement Alimentació

• VEGETARIAN • NO GLUTEN* • SPICY

*May contain traces, please check with our staff.

STARTERS

Crunchy bread with tomato •	3,8€
Gilda with anchovie and dry tomato •	3€
Potato salad	6,5€
Chicken and iberic ham croquette	1,9€/u
Hake and prawn croquette	1,9€/u
Special croquette	1,9€/u
Ember-roasted red peppers ••	8€
Potatoes with brava sauce ••	7,5€
Battered calamari with lemon allioli •	15€
Flatbread with roasted eggplant, caramelized tomatoes and marinated seabass	12,5€

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

Black cuttlefish creamy rice with alioli •	18€
With Seasonal vegetables •• (price pp, min. 2)	18€
With cuttlefish and saffron alioli (price pp, min. 2) •	20€
Free-range roasted chicken (price pp, min. 2) •	21€
Fish and red prawns (price pp, min. 2) •	22€

EMBER-ROASTED DISHES

Turbot with side dish •	24€
Beef steak with side dish •	24€
Squid with trempó salad •	22€

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€
Tomato, spring onion and samphire •• (available according to market)	14€
Cold roasted eggplant, red peppers and onion salad with marinated seabass and olives •	18€
Caesar salad with roasted chicken and cured mahon cheese	18€
Mallorcan veal and pork burger (without side dish)	10,5€
Fried free-range eggs and french fries •	14€
Fried free-range eggs, french fries and hand-cutted iberian ham •	19€
Fried free-range eggs with tumbet	16€
Half roasted chicken (without side dish) •	14€

SIDE DISHES

Sauteed potatoes ••	6€
French fries ••	6€
Roasted seasonal vegetables ••	6,5€
Classic salad (roman lettuce, onions and dressing) ••	6€
Ember-roasted red peppers ••	8€
Tumbet ••	8€
Fried free-range egg •	4€/u

ESMENT FILTERED WATER 2€ | PLASTIC FREE CERTIFICATE

SPECIAL DISHES

Nº1	18€
1/4 roasted chicken, russian salad and french fries.	
Nº2	21€
Battered calamari, roasted red peppers and sauteed potatoes.	
Nº3	18€
Two fried eggs, three croquettes and french fries.	

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

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 Esmement	
• Organic farming	
• Aged 18 months in 500L barrels	