

ASTIR

TERRAZA PORTALS NOUS

PARA COMPARTIR

Croquetas crujientes. 9 €

De gambas y pistacho con salsa agridulce de pimiento blanco mallorquín.

Trío de hummus. 10 €

De garbanzos, baba ganoush, remolacha con crujiente de maíz y verduritas baby.

Jamón ibérico de bellota. 24 €

Con esferas de aceitunas y pan cristal.

Sushi de lonja. 15 €

Deliciosa creación diaria del chef con el pescado más fresco de nuestras costas.

BUENAS MIGAS

Sándwich Club Mallorquín. 22 €

De lascas de pato de Sineu, bacon, jamón serrano, queso local, selección de lechugas, tomate de la huerta, cebolla caramelizada y salsa chef's Club.

Sándwich Portals Nous. 24 €

Bogavante, bacon crujiente, selección de lechugas, tomates, cebolla caramelizada y mayonesa de Kimchi.

Hamburguesa Astir. 18€

Carne de ternera, cebolla caramelizada, queso camembert, selección de lechugas, tomate y bacon crujiente.

Sándwich veggie's passion. 15€

Espárrago blanco, baba ganoush, tomate de la huerta, selección de lechugas y pepino.

Bao de porc negre. 15€

Lechona asada, tomate de ramallet, salsa de mostaza antigua y picada mallorquina.

IVA incluido.


ENTRANTES

Gaspacho de higos 
de Son Mut Nou con bogavante. 22 €  
Gaspacho artesanal con higos en texturas y bogavante de pesca sostenible.

Ensalada de vieiras y 
manzanas en texturas. 25 €  
Vieiras asadas en costra de almendra mallorquina con mermelada de camaiot.


Ensalada de trigo bulgur. 13 €
Con hortalizas ecológicas de nuestra isla.



Ecowok de verduras ecológicas. 13€
Wok de kale, espinacas, raíz de hinojo y bimmis.

Tartar de salmón. 18€ 
De pesca sostenible con aguacate acompañado de perlas de albahaca.



Tartar Selini. 19€  
Tartar de buey con parmesano, alcaparras y mostaza antigua acompañado de su guarnición.

NUESTRAS PASTAS

Burballes con pesto de la isla. 14 €  
Pasta tradicional mallorquina con un delicioso pesto basado en las hierbas de la isla.



Canelones Baleares. 14 €  
Canelones de carne con toques de sobrasada al estilo tradicional de la isla.

CARNES

Solomillo de vaca rubia mallorquina. 27 €  
Solomillo de ternera al carbón con salsa de higos de Lluçmajor y puré de boniato rojo.

Pupietta de pollo de Campos a la cerveza de Ca Nostra. 20 € 
Pollo relleno de paté de Felanitx con salsa de cerveza artesana.

Costillar de ternera. 22€
Costillas asadas a baja temperatura con especias de la isla y patatas rustidas al romero.

Lomo de cordero de Pollença. 29€  
Lomo de cordero asado al carbón con salsa de licor de hierbas y zanahorias moradas baby asadas.



waveofchange.com

PESCADOS

Bacalao en blanco y negro balear. 26 €    

Bacalao confitado a baja temperatura con arroz meloso negro de sepia balear y gratinado con alioli negro.

Mero a la mallorquina. 29 € 

Mero asado al horno con patatas de la tierra y vegetales al estilo tradicional.

Corvina a la leña de la isla. 27 €  

Corvina asada sobre carbón de boniato blanco de la isla y napado en picada mallorquina.

Pescado de lonja. (PSM)

Selección diaria del mejor pescado de nuestras costas.



MSC-C-56782



ASC-C-01938

Restaurante certificado **MSC/ASC**

(Primera cadena hotelera certificada del Sur de Europa, República Dominicana y México).

Desde Iberostar, como parte de nuestro movimiento

“Wave of Change”,

trabajamos para brindar a nuestros clientes una oferta de pescado cada vez más responsable con la salud de nuestros océanos y la de las personas y comunidades que de ellos dependen.

NUESTROS ARROCES

Arroz a banda. (mínimo 2 P.P.). 23 €

Arroz negro. (mínimo 2 P.P.). 22 €

Arroz de mariscos. (mínimo 2 P.P.). 24 € 

Arroz meloso. 18 €

MUNDO DULCE

Panna cotta de almendras mallorquinas. 8 € 

Panna cotta artesana de almendras sobre su propia crema con crujiente de romero.

Tarta templada de queso. 10 €   

Tarta de queso mahonés con higos en texturas.

Crema mallorquina. 9 €   

Crema quemada de albaricoques con guarnición de orejones de Porreres glaseados.

Quartos de embetumats. 10 €  

Esponjosos bocados cítricos con merengue tostado, cobertura de chocolate y salsa de naranja de Sóller.

 GLUTEN

 LECHE

 HUEVO

 FRUTOS SECOS

 CRUSTÁCEOS

 MOLUSCOS

 SULFITOS

 SÉSAMO

 MOSTAZA

 PESCADO