



ASTIR

UN VIAJE LUMINOSO POR LA NATURALEZA DE MALLORCA

CENAR

MENÚ DEGUSTACIÓN

100% REGIONAL.

60€

Siete platos selectos de la isla que llevarán tu paladar al corazón de Baleares.

MENÚ DEGUSTACIÓN

ASTIR.

60€

Siete creaciones del chef donde podrás degustar y saborear toda la pasión y creatividad de nuestra cocina.

MENÚ DEGUSTACIÓN

VEGETARIANO.

60€

Déjate sorprender de la manera más saludable.



MSC-C-56782

ASC-C-01938



waveofchange.com

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 PESCADOCADA VEZ MÁS RESPONSABLE CON LA SALUD DE NUESTROS OCÉANOS Y LA DE LAS PERSONAS Y COMUNIDADES QUE DE ELLOS DEPENDEN.



NUESTRA COCINA

ES REFLEJO DE LOS IMPRESIONANTES ACANTILADOS Y LAS CALAS ROCOSAS EN CONTRASTE CON LAS PLAYAS DEL LITORAL.

ES UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA COMPLETA, DONDE SE HACE HOMENAJE A LA HISTORIA CULTURAL DE LA ISLA.

ES EL TRABAJO DE PRODUCTORES LOCALES QUE PONEN SU CORAZÓN PARA OFRECER LA ESENCIA DE LOS SABORES ÚNICOS.



ES UNA SELECCIÓN DE VINOS CUIDADA, QUE SUMA UNA DIMENSIÓN ADICIONAL A CADA UNO DE NUESTROS PLATOS.




BIENVENIDOS AL UNIVERSO ASTIR.



IVA incluido

ENTRANTES.

COCA DE PORC NEGRE   13 €
Coca de trampó de la isla con dados de secreto de porc negre.

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




GAZPACHO DE HIGOS DE SON MUT NOU CON BOGAVANTE    22 €
Gazpacho 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 ASTIR 14 €
Ensalada de verduras baby sobre zanahoria morada mallorquina con granada, berros y brotes tiernos.

ECOWOK DE VERDURAS ECOLÓGICAS 13 €
Wok de kale, espinacas, raíz de hinojo y bimmis.

GAMBAS DE SÓLLER  26 €
Cocinadas a la sal marina virgen de Mallorca.



CREMA DE CAP ROIG A LA MALLORQUINA    14 €
Crema de vegetales de la huerta de la isla y pescado de roca con su guarnición.


DEL MAR.

BOGAVANTE AL CARBÓN 
CON AMETLLA MALLORQUINA     29 €
 Bogavante al carbón y almendra mallorquina con salsas de cítricos de Sóller y crema de yema de salmón.

BACALAO EN BLANCO 
Y NEGRO BALEAR    26 €
 Bacalao confitado a baja temperatura con arroz meloso negro de sepia balear y gratinado con alioli negro.



CORVINA A LA LEÑA DE LA ISLA   27 €
 Corvina asada sobre carbón de boniato blanco de la isla y napado en picada mallorquina.

MERO A LA MALLORQUINA   29 €
 Mero asado al horno con patatas de la tierra y vegetales al estilo tradicional.


LUBINA A LA SAL DE ES TRENC  26 €
 Filetes de lubina asada a la sal sobre espárragos trigueros de la isla y ahumada.



CARNES.

LOMO DE CORDERO DE POLLENÇA   29 €
Lomo asado al carbón con salsa hierbas de la isla y zanahorias moradas baby asadas.

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.

COCHINILLO ASADO  24 €
Lingote de cochinillo asado con salsa de trufa negra mallorquina y guarnición de patatas de la tierra.

COSTILLAR DE TERNERA 22 €
Costillas asadas a baja temperatura con especias de la isla y patatas rosteadas al romero.













OPCIÓN VEGANA 20 €
Falso pollo al estilo Astir con salsa de albaricoques sobre cama de trigo bulgur y vegetales al vapor.



CARNES



POSTRES.

- 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.
- SOL DE MALLORCA**    10 €
 Texturas de chocolates saborizados con productos de la isla.
- CREMA MALLORQUINA**    9 €
 Crema quemada de albaricoques de Porreres.
- QUARTOS EMBETUMATS**   10 €
 Esponjosos bocados cítricos con merengue tostado, cobertura de chocolate y salsa de naranja de Sóller.



— FOTO: JEFF HARTER

 GLUTEN  LECHE  HUEVO  FRUTOS SECOS  CRUSTACEOS

 MOLUSCOS  SULFITOS  SÉSAMO  MOSTAZA  PESCADO