

# ASTIR

TERRAZA PORTALS NOUS

## PARA COMPARTIR

**Totopos con guacamole.** 8 €

**Croquetas caseras de Jamón Ibérico.** 5€/2 Uni.



**Gyozas de cerdo ibérico agridulce.** 6€/2 Uni.



**Jamón Ibérico de Bellota.** 26€



pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra.

## BUENAS MIGAS

**Sándwich Portals Nous.** 24€



bogavante, bacón crujiente, selección de lechugas, tomates, cebolla caramelizada y mayonesa Kimchi con patatas fritas

**Wrap Vegetal.** 16€



ensalada, aguacate, salsa mexicana con veggie chips

**Hamburguesa.** 20€



pan de cristal de cerveza, carne de ternera, cebolla caramelizada, queso, selección de lechugas, tomate y bacón

## ENSALADAS

**Ensalada César.** 14 €



con pollo de corral / **Gamba + 4 €**

**Burrata, tomate y pesto.** 15 € (Opcional con Tofu).



**Ensalada de quinoa y superalimentos.** 18€





con coco, chía, bimi, aguacate, quínoa, lombarda, kale, wakame y zanahoria

**Ensalada de bogavante.** 32€




con mango, brotes de hojas tiernas y vinagreta de coco



## ENTRANTES

**Gazpacho de verduras frescas.** 25€    
con bogavante

**Tartar de salmón y aguacate.** 18€         
acompañado de tostadas de pan de espelta

**Eco Wok de verduras ecológicas.** 15€   
con anacardos, tofu, Kale, espinacas, espárrago, tirabeques, raíz de hinojo, zanahorias, calabacín, bimi, judías verdes, setas shiitake y cebolla

## PASTAS Y NUESTROS ARROCES

**Penne Pomodoro.** 16€    
con tomatitos, albahaca y lascas de parmesano

**Tagliatelle con frutos del mar.** 22€        
almejas, gambas de Sóller, calamar y mejillones

**Paella ciega de mariscos.** 24€/pax (min 2 Pax)     

**Arroz negro de calamares de potera.** 24€/pax  
(min 2 Pax) con alioli de azafrán    





**Arroz de carabinero.** 24€/pax (min 2 Pax)    

**Arroz caldoso de bogavante.** 32€    

## CARNES

**Château Briand.** 44€/pax (min 2 pax)    
patato y verdura de temporada

**Solomillo de vaca rubia Mallorquina al grill.** 29€

**Taco de cochinillo.** 26€        
con parmentier de boniato y jugo de carne

**Pollo de corral asado al carbón.** 26€  
con jugo de cerveza artesana y flor de azahar



**Paletilla de cordero Mallorquín.** 26€     
a baja temperatura con parmentier y  
verduritas de temporada



waveofchange.com

## PESCADOS

**Lubina a la sal.** 27€/pax (min 2 pax)  
con verdurita de temporada

**Filete de salmón con quinoa.** 22€    
verduritas de la huerta, algas, espirulina y toque de alioli

**Bogavante.** 35€     
con huevos rotos y patata panadera



MSC-C-56782



ASC-C-01938

Restaurante certificado por el Estándar de cadena de custodia de 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 proporcionar a nuestros clientes una selección de pescado y marisco cada vez más responsable para proteger la salud de nuestros océanos y de las personas y comunidades que dependen de ellos.

## MUNDO DULCE

**Tarta fina de manzana (20 min).** 12€

**Ensalada de fruta de temporada.** 10€     
con flor de saúco y menta

**Panacotta de coco.** 10€       
con frutos rojos \* sin azúcar



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



FS CÁSCARA



CACAHUETE



LECHE



HUEVO



APIO



PESCADO



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



SULFITO

Si tienes alguna intolerancia alimentaria consúltalo con nuestro personal, pueden contener trazas.

## TO SHARE

**Totopos with guacamole.** 8 €

**Homemade Iberian ham croquettes.** 5€ /2 Uni. 


**Sweet and sour Iberian pork gyoza.** 6€ /2 Uni. 

**Iberian acorn-fed Bellota ham.** 26€   
with crispy bread, tomato and extra virgin olive oil

## OH CRUMBS!

**Portals Nous sandwich.** 24€   
with lobster, crispy bacon, selection of salad leaves, tomato, caramelised onion and kimchi mayonnaise with homemade rustic potatoes


**Vegetarian wrap.** 16€   
with salad, avocado, Mexican salsa and veggie chips

**Hamburger.** 20€   
with bread made with beer, beef, caramelised onion, cheese, selection of salad leaves, tomato and bacon

## SALADS

**Caesar salad.** 14 €   
with free-range chicken / **Prawns + 4 €**







**Burrata, tomato and pesto.** 15 € (optional-Tofu) 


**Quinoa superfood salad.** 18€   
with coconut, chia seeds, bimi broccoli, avocado, collard greens, kale, wakame and carrot

**Losbter salad.** 32€   
with mango, fresh leaves and coconut vinaigrette


## STARTERS

**Fresh vegetable gazpacho.** 25€    
with lobster

**Salmon and avocado tartare.** 18€        
served with toasted spelt bread

**Eco Wok of organic vegetables.** 15€   
with cashews, tofu, kale, spinach, asparagus,  
mange tout, fennel root, carrots, courgettes, bimi  
broccoli, green beans, shiitake  
mushrooms and onion

## PASTAS & RICE

**Penne Pomodoro.** 16€   
with baby tomatoes, basil and parmesan flakes

**Seafood tagliatelle.** 22€       
with clams, Sóller prawns, calamari and mussels

**Seafood paella.** 24€/pax (min 2 Pax)    

**Black rice with line-caught squid.** 24€/pax (min 2 Pax)  
and saffron alioli    






**Rice with shrimp.** 24€/pax (min 2 Pax)    

**Rice stew with lobster.** 32€    




## MEAT

**Château Briand.** 44€/pax (min 2 pax)    
with potato and seasonal vegetables

**Grilled Mallorcan Rubia beef steak.** 29€

**Suckling pork steak.** 26€       
with sweet potato and meat juice

**Free range roast chicken.** 26€  
with craft beer and orange blossom juice

**Mallorquin lamb shoulder.** 26€     
slowly cooked with parmentier and  
seasonal baby vegetables



waveofchange.com

## FISH

**Sea bass cooked in salt.** 27€/pax (min 2 pax)  
with seasonal baby vegetables

**Salmon fillet.** 22€    
with quinoa, baby garden vegetables,  
seaweed, spirulina and a touch of alioli

**Lobster.** 35€     
with 'broken' fried eggs and potatoes



MSC-C-56782

ASC-C-01938

Certified restaurant by MSC/ASC Chain of Custody Standard (First hotel chain certified in Southern Europe, Mexico and the Dominican Republic). From Iberostar, as part of our "Wave of Change" initiative, we work to provide our customers with an increasingly responsible seafood selection to protect the health of our oceans and the people and communities that depend on them.

## DESSERTS

**Thin apple tart (20 min).** 12€   

**Seasonal Fruit Salad.** 10€  
with elderflower and mint

**Coconut panna cotta.** 10€        
with red berries \*sugar free



GLUTEN



SOY



SESAM



LUPINS



NUTS



PEANUT



MILK



EGG



CELERY



FISH



MUSTARD



SHELLFISH



SHELLFISH



SULPHITE

Please consult our staff if you have any food intolerances, may contain traces.

## ZUM TEILEN

**Totopos mit Guacamole.** 8 €

**Hausgemachte Krokette.** 5€ /2 Uni. 🌾🥔🥙  
mit iberischem Schinken

**Süßsaure Gyozas.** 6€ /2 Uni. 🌾🥔🥬🥒🥙  
mit iberischem Schweinefilet

**Iberischer Schinken aus Eichelmast.** 26€ 🌾  
mit Knusperbrot, Tomate und nativem Olivenöl extra.

## GUTEN MIT BROT

**Sandwich Portals Nous.** 24€ 🐟🌾🥔🥙🥬🥒🥗🥛🥔🍷  
mit Hummer, knusprigem Bacon, einer Auswahl an Salaten, Tomate, karamellierter Zwiebel und Kimchi-Mayonnaise mit Pommes Frites

**Vegetarischer Wrap.** 16€ 🌾  
Avocado, Salsa Mexicana und Veggie-Chips

**Hamburger.** 20€ 🌾🥔🥙🥬🥒🥗  
mit Knusperbrot aus Bierteig, Kalbfleisch, karamellierter Zwiebel, Käse, einer Auswahl an Salaten, Tomate und Bacon

## SALATE

**Caesar-Salat.** 14 € 🌾🥔🥙🥬🥒🥗🥛🥔🍷  
mit Freilandhuhn / **Gambas + 4 €**







**Burrata, Tomate und Pesto.** 15 € (Optional-Tofu). 🥔🥙


**Salat mit Quinoa und Superfood.** 18€ 🌾🥔🥙🥬🥒🥗  
wie Kokos, Chia, Bimi, Avocado, Quinoa, Rotkohl, Grünkohl, Wakame und Karottea

**Hummersalat mit Mango.** 32€ 🐟🥔🥙  
Sprossen von jungen Blättern und Kokos-Vinaigrette

## VORSPEISEN

**Gazpacho mit frischem Gemüse.** 25€    
und Hummer

**Lachs-Tatar an Avocado.** 18€         
mit getoastetem Dinkelbrot

**Bio-Wok mit Bio-Gemüse.** 15€   
mit Cashewkernen, Tofu, Grünkohl, Spinat,  
Spargel, Zuckererbsen, Fenchelwurzel, Karotten,  
Zucchini, Bimi, grünen Bohnen, Shiitake-Pilzen,  
Zwiebel und Tofu

## PASTAS & REISGERICHTE

**Penne Pomodoro.** 16€    
mit Cocktailtomaten, Basilikum und Parmesanspähen

**Tagliatelle mit Meeresfrüchten.** 22€       
und Venusmuscheln, Krabben aus Sóller,  
Tintenfisch und Miesmuscheln

**Paella mit geschälten Meeresfrüchten.** 24€/pax     
(mindestens 2 Personen)

**Schwarzer Reis mit Calamar.** 24€/pax       
de Potera und Safran-Alioli. (mindestens 2 Personen)

**Risotto mit roten Riesengarnelen.** 24€/pax       
(mindestens 2 Personen)

**Reiseintopf mit Hummer.** 32€     

## FLEISCH

**Château Briand.** 44€/pax (min 2 P.P.)    
mit Kartoffeln und Gemüse der Saison

**Filet vom mallorquinischen.  
Blondvieh vom Grill** 29€

**Taco mit Spanferkel.** 26€        
Süßkartoffel und Bratensaft

**Gegrilltes Huhn aus Freilandhaltung.** 26€  
mit hausgemachter Biersauce und Orangenblüten

**Lammkeule auf niedriger.** 26€     
Temperatur gegart mit Parmentier und  
Gemüse der Saison





waveofchange.com

## FISH

**Seebarsch in Salzkruste.** 27€/pax (min 2 P.P.)  
mit jungem Gemüse der Saison

**Schwarz-weißer.** 22€    
Kabeljau auf schwarzem Reis und Safran-Alioli.

**Hummer.** 35€     
mit Spiegelei und Bäckerkartoffeln



MSC-C-56782

ASC-C-01938

Restaurant mit MSC-/ASC-Siegel für nachhaltigen Fang (erste zertifizierte Hotelkette in Südeuropa, der Dominikanischen Republik und in Mexiko). Wir bei Iberostar bemühen uns, unseren Kunden im Rahmen unseres Programms „Wave of Change“ eine Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten zu bieten, die aus einer zunehmend verantwortungsbewussten Fischerei stammt, welche die Gesundheit unserer Meere und der Menschen und Gemeinden, die von Ihnen abhängen, schützt.

## DESSERTS

**Feine Apfeltarte (20 min).** 12€   

**Obstsalat der Saison.** 10€  
mit Holunderblüten und Minze

**Kokos-Panacotta.** 10€       
mit roten Früchten \* ohne Zucker



GLUTEN



SOYA



SESAM



LUPINE



NÜSSE



ERDNUSS



MILCH



EI



SELLERIE



FISCH



SENF



MUSCHELFISCH



MUSCHELFISCH



SULFIT

Wenn Sie irgendeine Lebensmittelallergie haben, erkundigen Sie sich bei unserem Personal. Kann kleine Spuren enthalten