

ASTIR

PORTALS NOUS

PARA COMPARTIR

Totopos con guacamole. 8 €

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

Gozos casera de cerdo. 6€ /2 Uni. 🍷🍷🍷
langostino y pera

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 € 🍷🍷🍷

Ensalada de quinoa y superalimentos. 18€ 🍷🍷🍷
con coco, chía, bimi, aguacate, quínoa, lombarda, kale, wakame y zanahoria

Ensalada de bogavante. 32€ 🍷🍷🍷
con vinagreta de coco y maíz asado


Ensalada de queso cabra tostado. 16 € 🍷🍷🍷
hojas tiernas, nueces y vinagreta de miel


Carpaccio de calabacín. 14 € 🍷
rúcula, gran padano y polvo de olivas negras

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

Ceviche de pescado fresco. 18€ 
Leche de tigre, cilantro, cebolla morada, boniato cocido y choclos

Steak tartar mediterráneo. 19€ 
con mostaza de hierbas, alcaparras

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 meloso carabinero. 24€/pax (min 2 Pax)    


Arroz caldoso de bogavante. 32€    

Arroz seco de verduras. 19€/pax (min 2 Pax)  


CARNES

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

Solomillo de vaca rubia Mallorquina al grill. 29€

Taco de cochinito. 26€       
con su jugo de carne

Pollo de corral asado al carbón. 26€
con jugo de cerveza artesana

Paletilla de cordero. 26€   
a baja temperatura con verdurita de temporada



waveofchange.com

PESCADOS

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

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

Bogavante. 35€   
con huevos rotos y patata panadera

Lomo de corvina al estilo de Astir. 27€    
con calabaza y cítricos



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. 12€ 
con helado de vainilla

Ensalada de fruta de temporada. 10€
infusionada con diferentes almíbares y menta

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

Espuma de Maracuyá. 10€
en cáscara de chocolate

Surtido de helados. 6€

Degustación de trufas caseras. 6€   



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. 🌿🍷🍷

Homemade pork, prawn. 6€ /2 Uni. 🌿🍷🍷
and pear gyozas

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 € 🍷🍷🍷

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







Losbter salad. 32€ 🐟 🌿🍷
with coconut vinaigrette and roasted corn


Salad with goats cheese toast. 16 € 🍷🍷🍷
and baby leaves, walnuts and honey vinaigrette


Courgette carpaccio. 14 € 🍷
with rocket, Grana Padano cheese and black olive dust

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

Fresh fish ceviche made. 18€ 
with a 'leche de tigre' dressing, coriander, red onion, cooked sweet potato and corn cobs

Mediterranean steak tartar. 19€ 
with herb mustard, capers

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    

Red prawn mellow rice. 24€/pax (min 2 Pax)    

Rice stew with lobster. 32€     

Dried vegetable rice. 19€/pax (min 2 Pax)  

MEAT

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

Grilled Mallorcan Rubia beef steak. 29€

Suckling pig taco. 26€      
in meat juice

Free range roast chicken. 26€
with craft beer juice

Lamb shoulder. 26€   
slowly cooked with 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

Astir style sea bass loin. 27€
with pumpkin and citrus fruits



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. 12€ 
with vanilla ice cream

Seasonal Fruit Salad. 10€
with elderflower and mint

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

Passion fruit foam. 10€
in a chocolate shell

Ice cream assortment. 6€

Home made truffle tasting. 6€   



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

Hausgemachte Gyozas. 6€ /2 Uni. 🌾🐠👉
aus Schweinefleisch, Garnelen und Birnen

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, karamellisierter Zwiebel und Kimchi-Mayonnaise mit Pommes Frites

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

Hamburger. 20€ 🌾🥕🥔🥑🥗🥔👉
mit Knusperbrot aus Bierteig, Kalbfleisch, karamellisierter Zwiebel, Käse, einer Auswahl an Salaten, Tomate und Bacon

SALATE

Caesar-Salat. 14 € 🌾🥕🥔🥑🥗🥔👉🥗👉
mit Freilandhuhn / **Gambas + 4 €**

Burrata, Tomate und Pesto. 15 €. 🥕🥔👉

Salat mit Quinoa und Superfood. 18€ 🌾🥕🥔👉
wie Kokos, Chia, Bimi, Avocado, Quinoa, Rotkohl, Grünkohl, Wakame und Karotte

Hummersalat. 32€ 🐟 🌾👉
mit Kokosnussvinaigrette und geröstetem Mais


Salat mit geröstetem ziegenkäse. 16 € 🥕🥔👉
and baby leaves, walnuts and honey vinaigrette

Zucchini-Carpaccio. 14 € 🥕
mit Rucola, Grana Padano und fein gemahlene schwarze Oliven

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

Ceviche mit frischem Fisch. 18€ 
auf Leche de Tigre, Koriander, kandierter Zwiebel,
gekochter Süßkartoffel und Maiskolben

Mediterranes Steak-Tatar. 19€ 
mit Kräutersenf, Kapern

PASTAS & REISGERICHTE

Penne Pomodoro. 16€  
mit Cockailtomaten, Basilikum und Parmesanspähen

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

Paella mit geschälten Meeresfrüchten. 24€/pax   
(Min 2 Pers)

Schwarzer Reis mit Calamar. 24€/pax     
de Potera und Safran-Alioli. (Min 2 Pers)

süffige Carabineros-Reispfanne. 24€/pax     
(Min 2 Pers)

Reiseintopf mit Hummer. 32€     

Getrockneter Gemüsereis. 19€/pax (Min 2 Pers)  

FLEISCH

Château Briand. 44€/pax (Min 2 Pers)  
mit Kartoffeln und Gemüse der Saison

Filet vom mallorquinischen. 29€
Blondvieh vom Grill

Spanferkel Würfel. 26€     
im eigenen Saft

Gegrilltes Huhn aus Freilandhaltung. 26€
mit hausgemachter Biersauce

Lammkeule auf niedriger. 26€   
Temperatur gegart mit jungem Gemüse der Saison



waveofchange.com

FISH

Seebarsch in Salzkruste. 27€/pax (Min 2 Pers)
mit jungem Gemüse der Saison

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

Hummer. 35€   
mit Spiegelei und Bäckerkartoffeln

Lende vom Wolfsbarsch im Astir-Sti. 27€
mit Kürbis und Zitrusfrüchten



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. 12€ 
mit Vanilleeis

Obstsalat der Saison. 10€
mit Holunderblüten und Minze

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

Maracujaschaum. 10€
in Schokoladenschale

Eissortiment. 6€

Auswahl von hausgemachten Trüffel. 6€   



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