

# ASTIR

PORTALS NOUS

## PARA COMPARTIR

Pan con alioli (de tomate seco) y aceitunas aliñadas , AOVE

**Croquetas caseras de jamón 8€ (4 un.)** 

**Pimientos de padrón. 5€**

**Patatas bravas al estilo de Mallorca. 12€** 

**Alcachofas confitadas. 12€**

con salsa romesco y vinagreta de avellana/pistacho

**Hummus de garbanzos. 12€** 

con crudités y pan papadum

**Gambas al ajillo. 14€** 

**Steak Tartar. 19€** 

con ralladura de foie y crujiente de parmesano

**Jamón Ibérico de bellota. 26€**

**Hamachi. 19€**

con crema de aguacate y reducción de escabeche forum

**Pulpo a la parrilla, patata y pesto. 19€**

**Carpaccio de ternera. 19€** 

con vinagreta de trufa, parmesano y rúcula

**Mejillones a las hierbas mediterráneas. 21€**

## ENSALADAS

**Ensalada de burrata. 17€** 

tomates confitados de temporada,  
aceituna kalamata y focaccia

**Ensalada César. 17€** 

**Ensalada de ventresca de bonito. 18€** 

con variación de tomates.

**Ensalada de queso de cabra caramelizado. 18€** 

## DEL MAR

**Lubina a la Sal. 28€ P.P.** (MÍNIMO DOS PERSONAS)   
hinojo y limón, acompañada de las sides deseadas

**Salmón glaseado con naranja y tirabeques. 24€**   

**Bacalao gratinado al fino. 24€**   

Y canelón de verduritas a la mallorquina

**Corvina con salsa. 24€**   

de mantequilla noisette de maíz espárragos y aceite picante

OUR SECRET INGREDIENT

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO


PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?




RESPONSIBLE  
SEAFOOD

## DE LA TIERRA

**Lomo bajo Wagyu “Santa Rosalía” 300 gr. 52€**   
acompañado de una bearnesa estragón

**Solomillo cocinado a la mantequilla de hierbas. 29€**     
y demiglace de pimienta negra

**Paletilla de cordero lechal. 27€**  
a baja temperatura en su jugo

**Picantón a las hierbas mediterráneas. 24€**   
con cremoso de patata trufado

## COMPLEMENTOS


**Guarniciones para pescado y carne. 5€**

Patatas Fritas. Verduras parrilla. Pimientos de Padrón.  
Salsa de carne. Salsa Holandesa.

Disponemos de pasta/puré de patata sin gluten.

## PASTAS & ARROCES

**Rigatoni cremosos. 21€**     
con rabo de buey al oporto y parmesano rallado

**Tagliatelle de gambones al pomodoro. 22€**      
con aceite picante

**Risotto de setas al aroma de trufa. 22€**  

**Meloso de pulpo. 23€**      
y emulsión de pimentón

## POSTRES

**Brownie de chocolate. 10€**    




**Tarta fina de manzana con helado de pistacho. 12€**    

**Tarta de queso cremosa con frutos rojos. 12€**   

**Cremoso de albahaca, frutos rojos y yogur. 10€**

## MENÚ NIÑOS:

**Nuggets. 8€**     
con patatas fritas, puré patata o verdura

**Filete de pescado. 14€**     
con patatas fritas, puré patata o verdura

**Pechuga de pollo. 14€**    
con patatas fritas, puré patata o verdura

**Croquetas de jamón ibérico. 8€**   

**Pasta boloñesa. 12 €**  

**Pasta carbonara. 12€**  

**Hamburguesa con queso y bacon. 14€**   

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

IVA incluido