

# ASTIR


PORTALS NOUS


## PARA COMPARTIR

**Croquetas cremosas de jamón ibérico** -12,5 € 

**Empanadilla de verduras a la mallorquina** -12,5 €   
con espuma de aromáticas 2uds

**Pulpo a la parrilla** -22 €   
con cremoso de patata de Sa Pobla y pesto de albahaca


**Hummus tradicional de garbanzos** -14,5 €   
acompañado de crudités con Dukkah,  
pan papadum y Tap de Cortí


**Ravioli** -16 €   
de guiso de calamar picante y salsa ligera de vermut


**Flor de Alcachofa con toque de romesco** -18 €   
y vinagreta de almendra mallorquina tostada

**Tartar de Hamachi sobre aguacate** -22,5 €   
y un ligero escabeche de vinagre forum



## ENSALADAS

**Ensalada de burrata y tomates confitados** -18,5 €   
aceituna negra y focaccia de hierbas



**Ensalada de tomates, ventresca de atún** -18,5 €   
encurtidos, pan payés y vinagreta de licor  
de hierbas mallorquinas

**Ensalada de queso de cabra caramelizado** -18,5 €   
con vinagreta de sobrasada y  
albaricoques de Porreres

NUESTROS ARROCES  
TODOS HECHOS CON  
ARROZ BOMBETA DE SA POBLA

**Arroz a la llauna de cerdo negro –26 € P.P.**     
setas y alioli de manzana asada (min 2 pax)

**Arroz a la llauna de pulpo –26 € P.P.**     
alcachofa confitada y pimiento de piquillo (min 2 pax)

**Arroz meloso de verduras –24 €**    
con tirabeques y puntas de espárragos vedes

DEL MAR

**Bacalao al fino –26,5 €**     
con canelón de verduras a la mallorquina

**Lubina a la sal –56 €**    
con limón e hinojo y verduritas (min 2 pax)

**Corvina –28 €**     
con milhojas de tumbet y crujiente de patata

**Tofu asalmonado –22,5 €**     
con puré de aguacate, wasabi y yema curada

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?



## DE LA TIERRA

**Steak tartar clásico –28 €** 

acompañado de pan Karasau

**Solomillo de vaca a la parrilla –32 €** 

con patatas crujientes y sal mediterránea

**Terrina de cerdo negro –28 €** 

con zanahorias vichy y salsa hoisin

**Pollo de corral con –28 €** 

cremos de apiobola y jugo de carne aromatizado al romero

**Berenjena lacada –24 €** 

con glasa vegetal y Kale crujiente

## SIEMPRE HAY UN SITIO

**Tarta de queso cremosa –12 €** 

con queso Mahonés y frutos rojos

**Coulant de praliné de almendra –12 €** 

con helado de leche merenegada

**Tatín de pera con helado de vainilla de tahiti –12 €** 

**Chocolate en texturas –12 €** 

aceite de oliva virgen DOP y flor de sal d'es Trenc

**Naranja de Sóller –12 €** 

bizcocho aireado crema de naranja y sorbete de licor de naranja

**Helados caseros diarios –9 €** 

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



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



FS CÁSCARA



CACAHUETE



LECHE



HUEVO



APIO



PESCADO



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



SULFITO




# ASTIR


PORTALS NOUS

## TO SHARE

**Creamy Iberian ham croquettes –12,5 €** 

**Mallorcan vegetable pasty –12,5 €**   
with aromatic herbs creamy sauce (2 u.)

**Grilled octopus –22 €**   
with creamy Sa Pobla potatoes and basil pesto

**Traditional hummus –14,5 €**   
with crudités with Dukkah, papadum bread  
and Tap de Cortí pepper

**Ravioli –16 €**   
spicy squid stew with a light vermouth sauce

**Artichoke with romesco –18 €**   
and Mallorcan toasted almond sauce

**Hamachi tartare –22,5 €**   
with avocado and a light forum vinegar marinade

## SALADS

**Burrata and candied tomato salad –18,5 €**   
with black olives and herb focaccia

**Tomato salad with belly filet of tuna –18,5 €**   
pickle, country bread and vinaigrette  
Mallorcan herb liqueur

**Caramelised goat's cheese salad –18,5 €**   
with sobrasada and Porreres apricot vinaigrette

OUR RICE DISHES MADE  
WITH BOMBETA RICE FROM SA POBLA

**Sheet pan fried rice –26 € P.P.**   

with black pork, mushrooms  
and roasted apple aioli (min 2 pax)

**Sheet pan fried rice with octopus –26 € P.P.**   

confit artichokes and piquillo pepper (min 2 pax)

**Mellow vegetable rice –24 €**  

with peas and green asparagus sprout tops

FROM THE SEA

**Roasted cod in fino wine –26,5 €**   

with a mallorcan vegetable cannelloni

**Salt baked seabass with lemon –56 €**  

fennel and vegetables (min 2 pax)

**Seabass –28 €**   

with vegetable millefeuille and potato crunch

**Seasoned tofu –22,5 €**   

with avocado, wasabi purée and cured egg yolk

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

## FROM THE LAND

**Classic steak tartare with Karasau bread –28 €** 

**Grilled beef sirloin –32 €** 

with crispy potatoes and Mediterranean salt

**Black pork terrine –28 €** 

with vichy carrots and hoisin sauce

**Free range chicken –28 €** 

celeriac cream and rosemary scented meat juice

**Vegetable broth glazed aubergine –24 €** 

with crispy kale

## THERE'S ALWAYS ROOM

**Creamy Mahón cheesecake –12 €** 

with red fruits

**Almond praline coulant –12 €** 

with meringue milk ice cream

**Pear tatin with tahiti vanilla ice cream –12 €** 

**Textured chocolate –12 €** 

olive oil and flor de sal d'Es Trenc (local salt)

**Sóller orange –12 €** 

Airy sponge cake orange cream  
and orange liqueur sorbet

**Homemade ice creams –9 €** 

Please inform our staff if you suffer from any food intolerances.

VAT included.



GLUTEN



SOY



SESAM



LUPINS



NUTS



PEANUT



MILK



EGG



CELERY



FISH



MUSTARD



SHELLFISH



SHELLFISH



SULPHITE




# ASTIR

PORTALS NOUS

## ZUM TEILEN


**Kroketten mit iberischem Schinken –12,5 €** 

**Teigtasche mit Gemüse –12,5 €**   
und Kräuterschaum nach mallorquinischer Art (2 Stück)

**Tintenfisch vom Grill –22 €**   
mit Kartoffelcreme nach Sa-Pobla-Art und Basilikum-Pesto


**Traditioneller Kichererbsen-Hummus –14,5 €**   
mit Crudités, Dukkah, Papadam und Tap de Cortí


**Tintenfisch-Ravioli –16 €**   
mit leichter Wermut-Sauce


**Artischockenherz mit einem Hauch Romesc –18 €**   
o und einer Vinaigrette aus mallorquinischen  
gerösteten Mandeln

**Hamachi-Tatar –22,5 €**   
mit Avocado und einer leichten Marinade aus Forum-Essig

## SALATE

**Salat mit Burrata-Käse –18,5 €**   
karamellisierten Tomaten, schwarzen Oliven  
und Kräuter-Focaccia

**Salat mit Tomaten, Thunfisch –18,5 €**   
eingelegtem Gemüse, Bauernbrot und  
einer Vinaigrette aus mallorquinischem Kräuterlikör

**Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse –18,5 €**   
und einer Vinaigrette mit Sobrasada-Streichwurst  
und Aprikosen aus Porreres

REISGERICHTE NACH ART DES HAUSES MIT  
BOMBETA-REIS AUS SA POBLA

**Reis „a la llaun –26 € P.P.** 

mit Fleisch vom schwarzen Schwein, Pilzen  
und einer Aioli mit Bratapfel (2 Personen)

**Reis „a la llauna“ –26 € P.P.** 

mit Tintenfisch, kandierten Artischocken  
und Piquillo-Paprika (2 Personen)

**Cremiger Reis mit Gemüse –24 €** 

Zuckerschoten und grünen Spargelspitzen

FRISCH AUS DEM MEER

**Kabeljau in Fino-Wein –26,5 €** 

mit Gemüse-Cannelloni nach mallorquinischer Art

**Seebarsch in Salzkruste mit Zitrone –56 €** 

Fenchel und Gemüse (2 Personen)

**Adlerfisch in Nussbutter-Sauce –28 €** 

mit Mais, Spargelspitzen und scharfem Öl

**Lachs-Tofu –22,5 €** 

mit Avocado, Wasabi-Püree und gebeiztem Eigelb

OUR SECRET INGREDIENT  
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD  
Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

NUUESTRO INGREDIENTE SECRETO  
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE  
¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?





## VOM LAND

**Klassisches Tatarsteak mit Carasau-Brot –28 €** 

**Rinderfilet vom Grill –32 €** 

mit schwarzer Pfeffersauce und Pommes frites

**Terrine vom schwarzen Schwein –28 €** 

mit Vichy-Karotten und Hoisin-Sauce

**Hühnchen aus Freilandhaltung –28 €** 

im eigenen Saft mit Rosmarin und Selleriecreme

**Glasierte Aubergine –24 €** 

mit pflanzlicher Glasur und knusprigem Grünkohl

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

**Cremiger Käsekuchen –12 €** 

mit Käse aus Mahón und roten Früchten

**Praliné-Coulant –12 €** 

mit Mandeln und Baiser-Milcheis

**Birnen-Tatin mit Vanilleeis mit Vanille aus Tahiti –12 €** 

**Schokolade in verschiedenen Texturen –12 €** 

natives Olivenöl DOP und Fleur de Sel d'Es Trenc

**Sóller-Orangen –12 €** 

luftiger Biskuitkuchen Orangencreme und Sorbet aus Orangenlikör

**Hausgemachtes Eis des Tages –9 €** 

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal. MwSt. inklusive.



GLUTEN



SOY



SESAM



LUPINS



NUTS



PEANUT



MILK



EGG



CELERY



FISH



MUSTARD



SHELLFISH



SHELLFISH



SULPHITE



# ASTIR

PORTALS NOUS

## À PARTAGER

**Croquettes crémeuses de jambon ibérique –12,5 €** 

**Empanadilla –12,5 €**  (2 un.)

aux légumes à la majorquine avec mousse aux arômes

**Pouple grillé –22 €** 

avec purée de pommes de terre de Sa Pobla et pesto au basilic

**Houmous traditionnel –14,5 €** 

de pois chiche accompagné de crudités au Dukkah, pain papadum et tap de cortí

**Ravioli –16 €** 

de ragoût de calamar piquant, sauce légère au vermouth

**Artichaut avec sa touche de romesco –18 €** 

vinaigrette d'amande majorquine grillée

**Tartare de sérieole sur avocat –22,5 €** 

et marinade légère de vinaigre forum

## SALADES


**Salade de burrata et tomates confites –18,5 €** 

olives noires et foccacia aux herbes



**Salade de tomates, ventrèche de thon –18,5 €** 

cornichon, pain de campagne et vinaigrette de liqueur d'herbes de Majorque

**Salade de fromage de chèvre caramélisé –18,5 €** 

vinaigrette de sobrasada et abricots de Porreres 

NOS RIZ CRÉMEUX TOUS PRÉPARÉS  
AVEC DU RIZ *BOMBETA* DE SA POBLA

**Riz a la llauna de porc noir –26 € P.P.**     
champignons et aïoli de pomme rôti (min 2 pax)




**Riz a la llauna de poule –26 € P.P.**     
artichaut confit et poivron du piquillo (min 2 pax)

**Riz crémeux aux légumes –24 €**    
avec petits pois et pointes d'asperges vertes

## DE LA MER

**Morue au vin –26,5 €**     
et gros cannelloni de légumes à la majorquine

**Bar au sel –56 €**    
avec citron, fenouil et légumes (min 2 pax)

**Maigre –28 €**     
avec millefeuille de tumbet et  
pommes de terre croustillantes

**Tofu saumoné –22,5 €**     
avec purée d'avocat, wasabi et jaune d'oeuf cru

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?



## DE LA TERRE

**Steak tartare traditionnel –28 €** 

accompagné de pain Karasau

**Faux-filet de vache grillé –32 €** 

pommes de terre croustillantes et sel méditerranéen

**Terrine de porc noir –28 €** 

carottes vichy et sauce hoisin

**Poulet fermier velouté de céleri rave –28 €** 

et jus de viande aromatisée au romarin

**Aubergine laquée –24 €** 

avec topping végétal et kale croustillant

## ENCORE UN PEU DE PLACE ?

**Cheesecake –12 €** 

au fromage de Mahon et fruits rouges

**Coulant de praliné d'amandes –12 €** 

et glace au lait meringué

**Tarte tatin à la poire –12 €** 

et glace à la vanille de Tahiti

**Chocolat en textures –12 €** 

huile d'olive E.V. et fleur de sel d'Es Trenc

**Orange de Sóller –12 €** 

gâteau aérien crème d'orange et sorbet

à la liqueur d'orange

**Glaces maison fraîches du jour –9 €** 

Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, veuillez l'indiquer à notre personnel. TTC.



GLUTEN



SOY



SESAM



LUPINS



NUTS



PEANUT



MILK



EGG



CELERY



FISH



MUSTARD



SHELLFISH



SHELLFISH



SULPHITE

