COMIDA FOOD

PARA PICAR

Aceitunas & alioli 3,00 €
Olives & aioli

Nachos con guacamole & hummus 9,90 €
Nachos with guacamole and hummus

Pan de cristal con tomate rallado 6,90 €
Crystal bread with tomato

Croquetas caseras de jamón, pollo & espinacas 6U 8,90 €
Homemade ham, chicken & spinach croquettes 6U

Croqueta extra / Extra croquette 1,50€

Boniato frito con alioli & kétchup 8,50 €
Fried sweet potatoes with aioli & ketchup

Patatas bravas con salsa barbacoa & mahonesa 8,50 €
Patatas bravas with barbecue sauce & mayonnaise

Tortilla española 7,50 €
Spanish tortilla

ENSALADAS

Trampó Mallorquin con aceitunas, atún, pimiento, cebolla y zanahoria 12,00 €
"Trampó Mallorquin" with olives, tuna, peppers, onion and carrot

Ensalada de quinoa con frutas & vinagreta de vino tinto 13,50 €
Quinoa salad with fruit & red wine vinaigrette

Ensalada cesar con pollo, picatostes caseros, tomate y queso parmesano 12,90 €
Caesar salad with chicken, homemade croutons, tomato & Parmesan cheese

PASTAS

Penne con salsa de tomate, albahaca pesto & queso parmesano 13,90 €
Macaroni with tomato sauce, basil pesto & parmesan cheese

Raviolis de espinacas caseros con salsa pesto o salsa boloñesa & queso parmesano 14,90 €
Homemade Spinach ravioli with pesto sauce or bolognese sauce & parmesan cheese

BOCADILLOS & HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CITRIC 14,90 €
con queso, tomate, bacón, huevo frito, lechuga & mahonesa acompañada de patatas fritas
Citric Burger with cheese, tomato, bacon, fried egg, lettuce & mayonnaise served with French fries

FOCACCIA 12,90 €
de pimiento verde orégano y aceitunas
Green pepper, oregano & olive focaccia

SANDWICH CLUB 13,90 €
con bacón, huevo, tomate & queso servido con patatas fritas
Club sandwich with bacon, egg, tomato & cheese served with French fries

Pa amb oli con tomate, jamón serrano y atún, aceitunas, hinojo mallorquín y queso mahones 12,90 €
Pa amb oli with tomato, tomato, cured ham and tuna, olives, Mallorcan fennel and mahones cheese.

POSTRES

Tarta de queso con helado de amarenata 6,50 €
Cheese cake with amarenata ice cream

Tarta de manzana con helado de coco 6,50 €
Apple pie with coconut ice cream

Brownie de chocolate con helado de vainilla 6,50 €
Chocolate brownie with vanilla ice cream

MENU SEMANA

LUNES

Coca de cebolla confitada con queso de cabra
Carne de cerdo asada en su jugo acompañada de verduritas y patatas
Manzana al horno con helado y toffee de caramelo

MARTES

Ensalada de cuscús con garbanzos
Salmón en tempura con verduras y arroz
Mousse de Yogurt con frutas

MIÉRCOLES

Ensalada Citric de cítricos con salmón ahumado e hinojo
Pollo asado casero con patatas y ensalada
Tarta de almendra con helado de vainilla

JUEVES

Ensalada caprese con aceitunas, rúcula y pesto
Pasta carbonara
Pana cota de vainilla con frutos rojos

VIERNES

Crema del día
Lasaña de carne
Islas flotantes

SÁBADO

Ensalada griega
Paella mixta
Mousse de chocolate, helado de naranja y texturas de chocolate

DOMINGO

Ensalada de pollo crujiente con pesto
Filete de pescado blanco con alcaparras, tomate y champiñones
Tarta de limón con nata

16€ POR PERSONA

*Todos nuestros platos son caseros y elaborados con productos frescos y de temporada

ALTERNATIVA VEGANA O VEGETARIANA

Reservas por la mañana

PESCADO | FISH
LACTEOS | DAIRY
HUEVO | EGG
FRUTOS DE CÁSCARA | NUTS
GLUTEN
MOSTAZA | MUSTARD
MOLUSCOS | MOLLUSC | MOLLUSKE

WEEK MENU

MONDAY

Onion confit cake with goat cheese
Pork roast meat in its juice with vegetables and potatoes
Baked apple with ice cream and caramel toffee

TUESDAY

Couscous salad with chickpeas
Salmon tempura with vegetables and rice
Yoghurt mousse with fruit

WEDNESDAY

Citric Citrus Salad with Smoked Salmon and Fennel
Homemade roasted chicken with potatoes and salad
Almond cake with vanilla ice cream

THURSDAY

Caprese salad with olives, rocket and pesto
Pasta carbonara
Vanilla pana cota with red berries

FRIDAY

Cream soup of the day
Meat lasagne
Floating islands

SATURDAY

Greek salad
Mixed Paella
Chocolate mousse, orange ice cream and chocolate textures

SUNDAY

Crispy chicken salad with pesto
White fish fillet with capers, tomato and mushrooms
Lemon tart with cream

16€ PER PERSON

*All our menus are homemade and elaborated with fresh and seasonal products
VEGAN OPTIONS. Bookings in the morning

PESCADO | FISH
LACTEOS | DAIRY
HUEVO | EGG
FRUTOS DE CÁSCARA | NUTS
GLUTEN
MOSTAZA | MUSTARD
MOLUSCOS | MOLLUSC | MOLLUSKE

MENU SEMANA

LUNES

Arroz tres delicias
Solomillo de cerdo en salsa de almendras acompañada con verduritas y arroz
Yogur con frutos rojos & crumble

MARTES

Ensalada mallorquina de trampó
Berenjenas rellenas acompañadas de patatas fritas
Ensaimada rellena de nata

MIÉRCOLES

Ensalada mixta con queso de cabra y peras
Pollo a la pepitoria con patatas y ensalada
Crumble de manzana con helado de vainilla

JUEVES

Coca Mallorquina de trampó
Pescado blanco a la mallorquina
Mousse de chocolate con naranjas de Sóller

VIERNES

Crema de patatas y puerros con crujiente de jamón serrano
Lasaña de calabacín con queso
Pudding con nata y frutas

SÁBADO

Ensalada de pasta con aceitunas negras, tomate, cebolla y atún
Filete de pescado blanco a la plancha con espinacas y salsa de pimientos rojos
Sopa de yogur con chocolate blanco & frutas

DOMINGO

Ensalada con verduras en tempura con tomates, picatostes caseros y crema balsámica
Pollo al curry con arroz basmati
Hojaldre de manzana con helado de vainilla y salsa de frutas

16€ POR PERSONA

*Todos nuestros platos son caseros y elaborados con productos frescos y de temporada

ALTERNATIVA VEGANA O VEGETARIANA

Reservas por la mañana

PESCADO | FISH
LACTEOS | DAIRY
HUEVO | EGG
FRUTOS DE CÁSCARA | NUTS
GLUTEN
MOSTAZA | MUSTARD
MOLUSCOS | MOLLUSC
CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

WEEK MENU

MONDAY

Three delights rice
Pork tenderloin in almond sauce served with vegetables and rice
Yoghurt with red fruits & crumble

TUESDAY

Mallorquin salad "trampo" (green pepper, onions and tomato)
Stuffed aubergines served with French fries
Ensaimada stuffed with cream

WEDNESDAY

Mixed salad with goat cheese & pears
Chicken "pepitoria" with potatoes and salad
Apple crumble with vanilla ice cream

THURSDAY

"Coca Mallorquina de trampo"
Mallorcan-style white fish
Chocolate mousse with Sóller oranges

FRIDAY

Cream soup of potato and leek with crispy serrano ham
Zucchini lasagne with cheese
Pudding with cream and fruit

SATURDAY

Pasta salad with black olives, tomato, onion and tuna fish
Grilled white fish fillet with spinach and red pepper sauce
Yoghurt soup with white chocolate & fruits

SUNDAY

Salad with tempura vegetables with tomatoes, homemade croutons and balsamic cream
Chicken curry with basmati rice
Apple puff pastry with vanilla ice cream and fruit sauce

16€ PER PERSON

*All our menus are homemade and elaborated with fresh and seasonal products

VEGAN OPTIONS

Bookings in the morning

PESCADO | FISH
LACTEOS | DAIRY
HUEVO | EGG
FRUTOS DE CÁSCARA | NUTS
GLUTEN
MOSTAZA | MUSTARD
MOLUSCOS | MOLLUSC
CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN