CALATRAVA
MEDITERRANEAN SEA HOUSE

APERITIVOS
APPETISERS

Aceitunas Gordal con aliño casero GF/V **7 €**
Gordal olives in our house dressing

Chips "Bonilla a la Vista" GF **5 €**
"Bonilla a la Vista" crisps

Almendras mallorquinas GF/V **8 €**
Mallorcan almonds

TAPAS

Gazpacho de tomate y croutons GF/V **12 €**
Tomato gazpacho with croutons

Selección de croquetas de pollo y espinacas (6u) **12 €**
Selection of croquettes chicken and spinach (6u)

Escalivada de verduras asadas GF/V **14 €**
Escalivada roasted Mediterranean vegetables

Paleta ibérica de bellota 100% (50gr.) con pan artesano y tomate **24 €**
100% acorn-fed Iberian ham (50gr.) with artisan bread and tomato

Mini tortilla española de patata con cebolla GF **12 €**
Mini spanish omelette with onion

Anchoas "Don Bocarte" con pan artesano **18 €**
"Don Bocarte" anchovies with artisan bread

Ensaladilla rusa con Pane Carasau **12 €**
Traditional ensaladilla rusa with Pane Carasau

Selección de quesos nacionales con mermelada de higos **20 €**
Spanish cheese selection with fig jam

Frito mallorquín de marisco GF **16 €**
Mallorcan seafood sauté

Pulpo a la gallega GF **24 €**
Galician-style octopus

Pan de masa madre con tomate de ramallet (opción sin gluten) V **5 €**
Sourdough bread with ramallet tomato (gluten free option)

ENSALADAS / SÁNDWICHES
SALADS / SANDWICHES

Ensalada César clásica **18 €**
Classic Caesar salad

Burrata fresca con tomate y pesto de albahaca GF **18 €**
Fresh burrata with tomato and basil pesto

Guacamole con totopos de maíz GF/V **16 €**
Guacamole with corn tortilla chips

Hamburguesa del chef con patatas fritas caseras **24 €**
Chef's burger with homemade fries

Club sándwich con patatas fritas caseras **18 €**
Club sandwich with homemade fries

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES

Pasta fresca rellena de ricota, parmesano, ajo fresco, cebollino y limón con pesto **20 €**
Fresh pasta stuffed with ricotta, parmesan, fresh garlic, chives and lemon with pesto

Pasta fresca rellena de setas y trufa con salsa cacio e pepe **20 €**
Fresh pasta stuffed with mushrooms and truffle in cacio e pepe sauce

Salmón salvaje con mantequilla de eneldo y sus blinis **22 €**
Wild salmon with dill butter and blinis

Steak tártar **26 €**
Steak tartare

Lomo de bacalao confitado en AOVE con escalivada de verduras GF **29 €**
Cod loin confit in extra virgin olive oil and escalivada roasted vegetables

Jarrete de cordero con gratén de patata trufada **28 €**
Lamb shank with truffled potato gratin

MENÚ DE TAPAS
TAPAS MENU

A compartir, mínimo 2 personas **48 € p.p.**
To share, minimum 2 people

Consulta nuestra opción vegana
Ask about our vegan option

Gazpacho de tomate y croutons GF/V
Tomato gazpacho with croutons

Surtido de croquetas de pollo y espinacas (4u)
Selection of croquettes chicken and spinach (4u)

Paleta ibérica de bellota 100%
100% acorn-fed Iberian ham

Pan de masa madre con tomate de ramallet (opción sin gluten) V
Sourdough bread with ramallet tomato (gluten free option)

Mini tortilla española de patata con cebolla GF
Mini spanish omelette with onion

Frito mallorquín de marisco GF
Mallorcan seafood sauté

Pastel de queso con frutos rojos GF
Creamy cheesecake with red berries

Copa de vino de Mallorca o cerveza
Glass of mallorcan wine or beer

POSTRES
DESSERTS

Trufas de chocolate amargo al Armagnac GF **9 €**
Dark chocolate truffles with Armagnac

Tarta tatín de manzana con helado de vainilla **12 €**
Tatin apple pie with vanilla ice cream

Pastel de queso con frutos rojos GF **10 €**
Creamy cheesecake with red berries

Brownie de chocolate negro con helado de vainilla GF **10 €**
Dark chocolate brownie with vanilla ice cream

Selección de sorbetes y helados artesanales GF **9 €**
Selection of artisanal sorbets and ice creams

Abierto todos los días de 12.30 a 22.30
Open daily 12.30 to 22.30
10% IVA Inc.

GF **Sin gluten /** Gluten Free
V **Vegano /** Vegan

Tenemos a su disposición el listado de alérgenos
List of allergens at your disposal

Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis
It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis