

BAULINA

by hotel son baulo

ENTRANTES

LANGOSTINOS TEMPURIZADOS 14.7-

Crujientes langostinos tempurizados servidos con salsa thai "sweet chilli" dulce y picante.



NUESTRAS CROQUETAS 6UDS. 14.5-

Croquetas de chipirones y gamba en su tinta, rabo de toro o de carrilleras. O pídetes un mix!



MINI BRIOCHE DE CARRILLERA 1UD. 6.5-

Mini brioche de mantequilla con carrilleras cocinadas a baja temperatura, desmenuzadas, mayo-siracha y parmesano como toque final.



MEJILLONES A LA MARINERA 15-

Jugosos mejillones en salsa marinera tradicional, ajo, cebolla, tomate y un chorrito de vino blanco.



CALAMARES A LA ANDALUZA 16-

Cortado y enharinados a mano justo antes de su cocción. Servidos con su mayonesa a la naranja.



CHIPIRON NACIONAL 17-

Chipironcitos enharinados a mano y fritos a alta temperatura para conseguir su textura crispy.



FLOR ALCACHOFA CONFITADA EN AOVE 2UDS.

· servida con Flor de Sal des Trenc, nuestra opción vegana. 9.5-

· con guanciale y parmesano. 10.5- ●

FRITURA VARIADA "PESCAITO FRITO" 25-

Pescado frito variado al estilo andaluz; calamar, chipirón, bacalao... y algo más.

*Pregunte al camarero!



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR 14.5-

Lechuga romana, pechuga de pollo y picatostes de pan aliñados en nuestra salsa César casera.



ENSALADA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS AL CURRY 18-

Creoso aguacate con crujiente lechuga y mango acompañado con langostinos salteados en curry.



ENSALADA FRESCA DE PATATA 14.5-

Ensalada refrescante a base de patata, cebolla, huevo, pepinillo, alcaparras, aove, sal y pimienta.



ESPECIALIDADES - ARROCES

Las tradicionales, las de siempre...

PAELLA MIXTA 18.5-

Arroz bomba cocinado en su caldo con carne y mariscos variados.



PAELLA MIXTA CIEGA 21.5-

Arroz bomba cocinado en su caldo con carne y mariscos variados sin cáscara. De "Senyoret".



PAELLA MARISCO 20.5-

Arroz bomba cocinado en su caldo acompañado con mariscos variados.



PAELLA DE BOGAVANTE 27-

Arroz bomba cocinado en su caldo acompañado de trozos de bogavante fresco.



...pero a nosotros también nos gusta darle una vuelta más.

ARROZ "DEL SENYORET" EN SU TINTA 26.5-

Arroz negro sin cáscaras, servido con calamar a la plancha, chipirones y all i oli.



FIDEO SECO DE SEPIA Y CIGALA 25.5-

Fideo nº2 seco servido con sepia, cigalas y all i oli de erizo de mar.



PAELLA DE CARRILLERA 22-

Arroz bomba cocinado en su caldo de carne. Servido con carrilleras guisadas y su reducción.



Recomendamos por encargo 24h antes.

*Mínimo 2 personas. Precio por pers.

BAJO PETICIÓN 24H (MIN 2 PAX.)

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO 85-

Parrillada de pescado y marisco variado, para que "te pongas las botas" :)



HUEVOS ROTOS CON BOGAVANTE 44-

Huevos fritos y patata panadera con bogavante soasado ligeramente condimentado con trufa.



PESCADO DE LONJA DEL DÍA SPM-

Pescado fresco salvaje de lonja, seleccionado el mismo día, del mar a tu plato :)



HAMBURGUESAS

TRUE CLASSICA 16.5-

200gr. carne vaca madurada, lechuga fina, cebolla pochadita, pepinillos, cheddar y salsa BigM en su rico pan de brioche.



BBQ BACON CHEESEBURGER 15.5-

Doble smash burger 200 gr., bacon crunch, cheddar y salsa BBQ con pan brioche.



VEGGIE BEYOND BURGER 17.5-

Carne "beyond meat", cheddar veg., cebolla caramelizada, salteado de shitakes y shimejis, rúcula y mayo en su pan brioche veggie :)



TRUFITA 16.5-

Doble smash burger 200 gr., cheddar, crunch, bacon, huevo frito y mayo trufada con su delicioso pan brioche.



OG AMERICAN CHICKEN SANDWICH 15.5-

Contramuslo adobado y empanado, pepinillos, mayonesa y su brioche. Y punto.



HAMBURGESA DEL MES 17.5-

Burger rotativa, cada mes, una nueva. Pregunta al camarero por la favorita del equipo de este mes. Recuerda tu favorita, puede que vuelva!



PATATA RÚSTICA O BONIATO FRITO para acompañar tu burger con un toque extra por 1e.

*No se pueden añadir productos, sólo quitar.
*Todos nuestros panes son artesanales a mano de Panes Patagonia

PASTAS

SPAGHETTI CARBONARA ITALIANA 19.5-

Spaghetti acompañados cremosa salsa tradicional italiana de huevo, pecorino, parmesano y guanciale.



MAC N' CHEESE 16-

Clásicos mac n' cheese americanos, "macaroni" y salsa de queso con un gratinado crunch.



PASTA VEGETAL 24-

Mix de verduras salteadas estilo wok con soja y tallarines, opción fresca y veggie :)



CANELÓN DE RABO DE TORO 17.5-

Delicado rabo de toro cocinado a baja temperatura enrollado en su canelón y sus jugos...



PASTA CON BOGAVANTE 24-

Cremosa pasta empapada con la salsa de los jugos del bogavante y un sofrito de escándalo.



CARNES

SOLOMILLO A LA PIMIENTA 23-

Clásico solomillo de cerdo a la pimienta con arroz basmati de acompañante!



CHULETITAS DE CORDERO MALLORQUÍN FRITAS CON AJOS Y PATATA 21-

Típico plato Mallorquín de chuletitas fritas acompañadas de patata frita y sus ajitos.

Todos los platos se sirven con su guarnición.

PESCADOS

BACALAO A BAJA TEMPERATURA 23-

Bacalao a baja temperatura (65°) con su salsita y verduritas como acompañante.



GALLO DE SAN PEDRO FRITO CON CEBOLLA CRUJIENTE 21.5-

Filetes de Gallo de San Pedro fritos con patata y cebolla crujiente.



GALLO DE SAN PEDRO A LA PLANCHA 21.5-

Filetes de Gallo de San Pedro a la plancha servidos con verdura salteada y patata.



CALAMAR A LA PLANCHA CON TRAMPÓ 28-

Calamar nacional a la plancha acompañado de trampó fresco de temporada.



Todos los platos se sirven con su guarnición.

POSTRES

CREMA CATALANA CASERA 6.5-

Deliciosa crema catalana hecha por nuestro chef, finalizada en mesa con su azúcar quemado...



HELADO DE CORTE A NUESTRO ROLLO 6-

Bricoché marcado en mantequilla, con helado de corte de nata y crema choco blanco pistacho.



TIRAMISÚ CASERO 7-

Bizcocho, su crema mascarpone y café son la base del Tiramisú de Paul, servido en tarrina.



CHEESECAKE CREMOSA 8-

Simplemente, cheesecake brutal.

*Pregunta por las mermeladas y cremas caseras, y dale un toque extra!



COULANT DE CHOCOLATE CASERO 7-

Coulant hecho en casa, templadito y servido con una bola de helado de vainilla.



CARDINAL DE LLOSETA 6-

Tradicional postre Mallorquín, hecho artesanalmente en el Forn de Baix de Lloseta.



CAVAS & CHAMPAGNE



CODORNIU BENJAMÍN 3/4

D. O. Cava



7-

JUVÉ & CAMPS, BRUT

D. O. Cava



27-

ANNA CODORNIU, BRUT

D. O. Cava



25-

BICICLETTE E PESCI, PROSECCO

D. O. Prosecco (Italia)



6-

22-

MOËT & CHANDON, BRUT

D. O. Champagne A.O.C



65-

SANGRÍA

COPA DE SANGRIA DE VINO 5-



JARRA (1L.) 13.5-



JARRA (2L.) 20-



COPA DE SANGRÍA DE CAVA 8-



JARRA (1L.) 20-



JARRA (2L.) 24-



VINOS BLANCOS



EL COTO, RIOJA

D. O. Rioja



16.5-

BICICLETAS Y PECES, SAUVIGNON

D. O. Rueda



6-

20-

FINCA FABIÁN, CHARDONNAY

D. O. V.T. de Castilla



16-

PROTOS, VERDEJO

D. O. Rueda



6-

18-

JOSÉ PARIENTE, VERDEJO

D. O. Rueda



22

SANGARIDA, GODELLO

D. O. Bierzo



26-

MARTÍN CÓDAX, ALBARIÑO

D. O. Rias Baixas



25-

MAR DE FRADES, ALBARIÑO

D. O. Rias Baixas



33-

TERRAS CAUDA, ALBARIÑO

D. O. Rias Baixas



30-

VINOS TINTOS



EL COTO

D. O. Rioja



19.5-

OBAC BINIGRAU

D. O. Binissalem (Mallorca)



37-

RAMÓN BILBAO

D. O. Rioja



6-

24-

LUIS CAÑAS

D. O. Rioja



6.5-

29-

JUPITER CARMÉ

D. O. Rioja



26-

VINOS ROSADOS



MATEUS ROSÉ

D. O. Douro



14.5-

EL COTO ROSADO

D. O. Rioja



15.5-

L'ESCARELLE ROSÉ "PALM" ECO

Vinos de Cotes de Provence (Francia)



21-

RAMÓN BILBAO

D. O. Rioja



6-

20-

TIANNA VELOROSÉ ROSADO ECO

D. O. IGP Mallorca



25-



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES