

Tapas frías

PAN CRISTAL 5,00 €

Con tomate ramillete, aceitunas maceradas, fonoll marí.



JAMÓN IBÉRICO BELLOTA-GRISSINI 20,00 €

Jamón Ibérico Puro de Bellota, grissini de cristal.



ENSALADILLA-BONITO DEL NORTE 9,00 €

Patata, zanahoria, perejil, mayo-limón, ventresca atún rojo, encurtidos.



ENSALADILLA-AGUACATE-HUEVOS DE CODORNIZ 9,00 €

Patata, zanahoria, perejil, mayo-limón, aguacate, huevos fritos de codorniz.



GAZPACHO DE REMOLACHA Y TOMATE 8,00 €

Gazpacho de remolacha y tomate con tomatitos y nieve de queso mahón.



GUACAMOLE-CAPRESSE 9,00 €

Guacamole fresco elaborado al momento con tomatitos, mini mozzarellas y tortas de maíz.



HUMMUS-TRUFA DE VERANO 9,00 €

Hummus cremoso, trufa de verano, alga nori, germinados de garbanzo y pan de algas.



TIRADITO DE SALMÓN LIGERAMENTE AHUMADO 12,00 €

Tiradito de salmón ligeramente ahumado, huevas de salmón y cítricos mediterráneos.



Tapas calientes

ALCACHOFAS-PECORINO 9,00 €

Alcachofas fritas, pecorino, vinagre balsámico de Módena.



CROQUETAS ARTESANAS (2 UNIDADES) 5,00 €

Croquetas del día.



QUESO DE CAMEMBERT-FRUTOS ROJOS 8,00 €

Queso camembert frito, frutos rojos y hojas variadas con dressing de cereza.



TEMPURA DE VEGETALES Y LANGOSTINOS 12,00 €

Tempura de vegetales y langostinos, mayo-kimchi.



TEMPURA DE VEGETALES Y TOFU 10,00 €

Tempura de vegetales y tofu, mayo-kimchi.



TORTILLA DE PATATA-BURRATINA 10,00 €

Patata gallega, cebolla, huevos de corral y burratina, hierbas mediterráneas.



BRAVAS-CHIPS 6,00 €

Gajos de patatas con doble salsa: alioli y brava.



PULPO A LA GALLEGA 14,00 €

Tentáculo de pulso al grill con mayo-olivas.



TATAKI DE ATÚN 18,00 €

Atún y vinagreta de mango.



TATAKI DE TERNERA 18,00 €

Ternera con alioli de zanahoria y cremas de setas.



Postres

CHOCOLATE-PRALINÉ 6,00 €

Coulant de chocolate con praliné de avellana.



TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA 6,00 €

Tarta de manzana al estilo antiguo, con pasta filo y compota.



FLAN DE QUESO ARTESANO 6,00 €

Flan casero de huevos frescos con nata fresca recién montada.



TOCINILLO DE CIELO ARTESANO 6,00 €

Tocinillo de cielo artesano.



GATÓ DE ALMENDRAS MALLORQUINAS CON HELADO AL GUSTO 6,00 €

Torrija al estilo tradicional con helado al gusto.



HELADOS ARTESANOS 6,00 €

Fresa, chocolate, mango, cookies, vainilla, almendra Km 0, ensaimada Km 0, naranja km 0 y limón km 0



Varios

Aceitunas 1,75 €

Patatillas 1,75 €

Almendras 2,00 €

Soja Moluscos Pescado Huevos

Sésamo Gluten Frutos cascara Lácteos

*Precio con IVA incluido.

*Mientras no se consuma bebida y comida se deberá hacer uso de la mascarilla en todo momento.



BLANCOS	Botella	Copa
Pierola 8 (Verdejo)	15,00 €	
Cyatho (Verdejo)	15,00 €	2,75 €
Bicicletas y Peces (Chardonnay)	18,00 €	3,00 €
Macia Batle Blanc de Blancs	20,00 €	

ROSADOS		
Aliaga Lagrima de Luna (Rosado pálido Navarra)	15,00 €	2,75 €
Bicicletas y Peces (Rosado pálido)	18,00 €	3,00 €
Maciá Batle 2020	20,00 €	
Albariño Pedalier	22,00 €	

TINTOS		
Fya (Rioja alta) 8m	15,00€	2,75 €
Traslascuestas Roble (Ribera Duero)	18,00 €	
Protos Roble	20,00 €	
Pierola crianza (Rioja Alavesa)	20,00 €	
Austum Ecológico	22,00 €	
Baron de Ley Reserva	22,00 €	
Legaris Crianza	30,00 €	
Macia Batle Majapo	25,00 €	4,50 €
Macia Batle Coleccion Mesas	35,00 €	
Contino Reserva	42,00 €	

CAVAS/CHAMPAGNE		
Freixenet Rosado	25,00 €	4,50 €
Parxet Brut Reserva	25,00 €	4,50 €
Mumm Cordon Rouge	60,00 €	

CERVEZAS/REFRESCOS		
Caña pequeña Heineken	2,25 €	
Heineken Botella	2,75 €	
Refrescos (Coca Cola, Fanta...)	2,50 €	

AGUAS		
Agua pequeña	1,75 €	
Agua Solan Cabras 1L	3,00 €	

COMBINADOS		
Gordons + Tónica..	6,50 €	
Befeater/Seagram/...	8,00 €	
Ron Negrita	6,50 €	
Ron Bacardi	7,50 €	
Vodka Smirnoff	7,50 €	

WHISKYS		
JB, Johnnie Walker,	8,00 €	
Cardhu, Chivas	10,00 €	
Escocés	14,00 €	

BRANDYS Y LICORES		
Magno, Carlos III, Torres5	6,00 €	
Calos I , Suau	10,00 €	
Cardenal Mendoza	12,00 €	
Hierbas Mallorquinas	4,50 €	
Pacharán	6,00 €	
Baileys	7,00 €	

APERITIVOS		
Martini	5,00 €	
Oporto	4,50 €	
Fino (Tío Pepe o similar)	4,00 €	

Cafés		
Solo / Con hielo / Cortado	2,00 €	
Café con leche	2,10 €	
Infusiones	2,20 €	



Art Tapas

By Hotel Artmadams



Art Tapas

By Hotel Artmadams

Sugerencias

Tapas frías

TARTAR DE SALMÓN	15,00 €
Salmón, aguacate.	
TARTAR DE LANGOSTINO	15,00 €
Langostino, huevas de tobiko.	
TARTAR DE SOLOMILLO	15,00 €
Solomillo cortado a cuchillo, encurtidos.	



Tapas calientes

TORTILLA DE PATATA-TRUFA	10,00 €
Patata gallega, huevos de corral y trufa.	
LANGOSTINOS KATAIFI	10,00 €
Langostinos marinados, kataifi.	
ENTRECOTTE ANGUS	20,00 €
Lomo alto de ternera Angus americana.	
PRESA IBÉRICA	18,00 €
Presa de cerdo ibérico.	
CALAMAR RELLENO A LA MALLORQUINA	18,00 €
Calamar, carne de ternera y cerdo, piñones, pasas, tomate, harina.	
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA Y GAMBAS	15,00 €
Pimientos, merluza, gambas, cebolla, harina, leche, nata.	
ALBÓNDIGAS CON SALSA SECRETA Y PATATAS PAJA	14,00 €
Carne de ternera y cerdo, cebolla, patatas.	
MINIBURGUER DE ATÚN ROJO CON AGUACATE Y SALSA DE RÁBANO	10,00 €
Atún, aguacate, cebollino, pan.	

*Precio con IVA incluido.

*Mientras no se consuma bebida y comida se deberá hacer uso de la mascarilla en todo momento.