

Entrantes

●

COCINA MEDITERRÁNEA · SA TORRE, LLUCMAJOR, MALLORCA

Mejillones a la Marinera	17 €
<i>Con ajo, cebolla, laurel, vino blanco y tomate</i>	
Gambas al Ajillo	18 €
<i>Con ajos tiernos, cayena y ajo flambeado con brandy</i>	
Burratina de Búfala	18 €
<i>Servida con pesto genovés, tomates cherry y finas lonchas de jamón serrano</i>	
Flores de alcachofas, jamón y huevos de codorniz	16 €
<i>Alcachofas con jamón y huevos de codorniz</i>	
Berenjena Parmigiana	14 €
<i>Berenjena gratinada con tomate, parmesano y mozzarella</i>	
Vitello Tonnato	22 €
<i>Finas láminas de ternera con salsa de atún y alcaparras</i>	
Steak Tartar (180 g)	28 €
<i>Solomillo de ternera cortado a cuchillo, aliñado con chalota, pepinillos, alcaparras, mostaza antigua y un toque de salsa Perrins</i>	
Queso Provolone	15 €
<i>Cre moso queso fundido con tomates secos y orégano</i>	
Pimientos de Padrón	13 €
<i>Fritos y sazonados con sal en escamas</i>	



Jardin Sa Torre

MEDITERRANEAN CUISINE

Ensaladas

Ensalada tibia de pulpo y gambas	24 €
<i>Con cherri y aceitunas negras</i>	
Canónigos con gorgonzola, pera y nuez	15 €
<i>Con vinagreta de anacardos</i>	
Ensalada fusión de queso de cabra	20 €
<i>Con salmón ahumado y salsa de mostaza y miel</i>	
Ensalada templada de pollo de corral	20 €
<i>Con salsa César y lascas de parmesano</i>	
Ensalada de cherris multicolor	15 €
<i>Con aliño de ajo, limón y albahaca</i>	



Jardin Sa Torre

MEDITERRANEAN CUISINE

Carnes

Precios indicados por pieza / peso según especificación

Chuletón Madurado	67 €/kg
<i>Sabor de gran intensidad a la parrilla, para 2 personas</i>	
Entraña de Angus (300 g)	22 €
<i>Intenso sabor a carne a la parrilla y muy tierna</i>	
Picaña de Rubia Gallega (300 g)	25 €
<i>Corte de raza Rubia Gallega</i>	
Entrecot Simmental (350 g)	28 €
<i>Preparado a la parrilla</i>	
Solomillo de Ternera (220-250 g)	30 €
<i>Exquisito, de textura suave y gran jugosidad</i>	
Hamburguesa de Wagyu	18 €
<i>Servida con pan brioche artesanal, queso fundido, huevo de corral y crujiente loncha de bacon</i>	
Presal Ibérica (300 g)	29 €
<i>Corte seleccionado del cuello del cerdo con gran infiltración</i>	
Paletilla de Cordero Lechal	32 €
<i>Asado de manera tradicional al horno, en cazuela de barro</i>	



Jardin Sa Torre

MEDITERRANEAN CUISINE

Pescados

Lubina a la Plancha (rac. 500 g)	24 €
<i>Hecha al punto para conservar su jugosidad</i>	
Calamar a la Plancha	25 €
<i>Sobre cama de cebolla confitada y vinagreta de pistacho y olivas negras</i>	
Lomo de Bacalao	28 €
<i>Confitado, con delicada salsa pil pil elaborada con ajos y guindilla</i>	
Frito Mixto de Pescados y Mariscos	23 €
<i>Con una ligera selección de verduras en tempura</i>	
Lubina a la Sal (2 personas)	65 €
<i>Cocinada al horno en costra de sal marina</i>	
Parrillada de pescado y marisco	42 €
<i>Pescado y marisco a la parrilla</i>	



Jardin Sa Torre

MEDITERRANEAN CUISINE

Pastas

Linguini con Bogavante	38 €
<i>Al dente, salteados en una delicada salsa americana</i>	
Paccheri Frutti Di Mare	24 €
<i>Paccheri italiano con salsa marinera</i>	
Pappardelle con Boletus Porcini	23 €
<i>Trufa y parmesano, con ligera salsa cremosa</i>	
Ravioli Fresco de Ricotta y Espinaca	19 €
<i>Servidos con salsa pomodoro</i>	
Lasaña de Carrilleras	22 €
<i>Estofadas a fuego lento, con cremosa bechamel y queso gratinado</i>	

Guarniciones

Patatas fritas con romero y ajo	8 €
<i>Con romero y ajo</i>	
Boniatos fritos	8 €
<i>Boniato frito</i>	
Arroz salteado	6 €
<i>Guarnición de arroz salteado</i>	
Verduras de temporada a la parrilla	8 €
<i>Verduras frescas a la parrilla</i>	



Jardin Sa Torre

MEDITERRANEAN CUISINE

Postres

Tarta de queso clásica	9 €
<i>Tarta de queso tradicional</i>	
Tarta de queso de pistacho	10 €
<i>Tarta de queso con pistacho</i>	
Pavlova	9 €
<i>Postre de merengue</i>	
Fresas flambeadas con pimienta verde y balsámico	12 €
<i>Fresas con pimienta verde y balsámico</i>	
Tiramisú	9 €
<i>Postre italiano tradicional</i>	
Gató de almendra	9 €
<i>Pastel de almendra</i>	
Helados artesanales — bola individual	3,50 €
<i>Helado artesanal, bola individual</i>	



Jardin Sa Torre

MEDITERRANEAN CUISINE

Bebidas

Refrescos

Refrescos	4,50 €
Agua Vichy 0,33 cl	3,90 €
Sant Aniol 0,50 cl	4,20 €
Zumo de naranja natural	5,70 €

Cervezas

Caña	4,20 €
Jarra	5,20 €
Botellín Estrella Galicia	4,70 €
Estrella Galicia 1906	5,00 €
Weissbier	8,00 €

Spritz

Aperol Spritz	9,00 €
Hugo Spritz	9,00 €
Campari Spritz	9,00 €



Jardin Sa Torre

MEDITERRANEAN CUISINE

Cócteles

Espresso Martini	14,00 €
Dry Martini	16,00 €
Negroni	12,00 €
Margarita	14,00 €
Old Fashioned	14,00 €
Kir Royale	12,00 €
Whiskey Sour	15,00 €
Amaretto Sour	15,00 €
Old Cuban	16,00 €
Mojito	10,00 €
Caipiriña	10,00 €

Sangrías

Copa sangría de prosecco	10,00 €
Copa sangría de tinto	8,00 €
Tinto de verano	8,50 €
1 L sangría de prosecco	25,00 €
1 L sangría de tinto	20,00 €
