

CAN AULÍ

LUXURY RETREAT

APERITIVOS

Aceitunas "Gordal" con aliño casero	GF/V	6,5€
Gilda de anchoa en AOVE	GF	3€/u
Chips "Bonilla a la Vista"	GF	5€
Chips vegetales	GF/V	6€
Almendra con su cáscara	GF/V	7€

CONSERVAS "LA CALA"

Mejillones en escabeche	GF	18€
Sardinas en aceite de oliva	GF	19€
Navajas al natural	GF	26€
Berberechos al natural	GF	34€

QUESOS "S'AGLÀ"

Néboa de leche de vaca, afinado en cava	GF	10€
Curado de leche de oveja manchega de Hacienda Guijoso	GF	10€
Comté D.O.P.R. Jacquemin, madurado 20 meses	GF	10€
Creoso de cabra de Finca Monte Enebro	GF	10€
Mahonés de Son Mercer de Baix, reserva de la familia	GF	10€
Stilton madurado de Colston Bassett	GF	10€

FOIES

Foie de rape con ponzu de yuzu "La Cala"	GF	28€
Foie de pato con compota de manzana y tostadas		24€

VEGETALES Y MÁS

Gazpacho de tomates ecológicos y croutons	V	11€
Guacamole con totopos de maíz	GF/V	14€
Ensalada César clásica		18€
Ensalada de tomates ecológicos con cebolla morada y aceitunas de Kalamata	GF/V	18€
Mini alcachofas naturales en AOVE y lascas de queso mahonés	GF	25€
Escalivada de verduras asadas	GF/V	20€
Ventresca de atún en aceite de oliva con lentejas Beluga		20€
Burrata fresca con tomate ecológico	GF	23€

AHUMADOS Y SALAZÓN

Anchoas 0,0 "Don Bocarte"	GF	28€
Salmón ahumado "Rooftop Smokehouse" con salsa de eneldo	GF	29€
Lubina ahumada "Rooftop Smokehouse" con salsa tártara	GF	34€

PANES

"Grissini" de cristal	V	10€
Pan de aceite	V	8€
Coca del Maresme de "Esment" con tomate de ramallet	V	8€
Cesta de panes "Esment" de harina molida a la piedra: Trigo y avena, pá d'es forn y aceitunas	V	8,5€
Pan sin gluten "hecho en casa" con tomate de Ramallet	GF/V	9€

EMBUTIDOS

Salchichón de Vic, Casa Riera Ordeix (80 gr.)	GF	13€
Sobrasada tradicional de cerdo negro (80gr.)	GF	12€
Lomo ibérico de bellota 100% (80 gr.)	GF	22€
Jamón ibérico de bellota 100% (80gr.)	GF	29€
Cecina de ternera Wagyu (80 gr.)	GF	29€

OTROS PLATOS

Llonguet de Pollensa con sobrasada y miel		12€
Sándwich de pastrami "Rooftop Smokehouse" (150gr.)		32€
Canelones de pescado y marisco		20€
Lomo de bacalao con espinacas, pasas y piñones	GF	30€
Secreto ibérico con parmentier de patata con trufa	GF	26€

POSTRES

Trufas de chocolate amargo al Armagnac		8€
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla		10€
Pastel fundente de queso mallorquín semicurado, Lluís Pérez Pâtissier		13€
Brownie de chocolate negro con helado de vainilla	GF	10€
Selección de sorbetes y helados artesanales de "Can Butxaca", Pollença	GF	8€

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

GF Sin gluten
V Vegano

Tenemos a su disposición el listado de alérgenos
Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis