



menu

VEGAN · VÉGÉTARIEN · ÉPICÉ

× PINTXOS ×

 **CAPPUCCINO DE VERDURAS**   **13 €**
Légumes Km0, patate douce, espuma de miel fumée et algues.






 **PASTA NAGA**   **14 €**
Carotte, coco, oignon mariné et d'agrumes.

 **S'ALBERGÍNIA**     **14 €**
Aubergine rôtie, purée de citron et herbes aromatiques.







HUEVO DEL CHEF   **16 €**
Œuf bio, pomme de terre, foie gras et truffe noire.

S'ARRÒS GAÚXO    **18 €**
Riz Bombeta, picanha de bœuf, ail rôti et safran.
 *Vegan: avec artichauts confits.*








 **DÈU QUIN PORRU**    **14 €**
Poireaux rôtis, romesco, chipotle et noix de macadamia.


BLUEFISH      **22 €**
Tataki de thon rouge, orange, fruit de la passion et avocat.

UN RAP ES UN PEIX   **19 €**
Lotte, sauce pil pil, pomme de terre et épinards.

SA POTERA DE SINGAPUR       **21 €**
Calmar, nouilles maison, poivre et riz croustillant.

XOTET   **20 €**
Agneau majorquin, sobrasada et patate douce.

 **SANDWI-CHICK**       **16 €**
Poulet paysan, pain de coca, kimchi et pickles maison.

 **TACO MEXITERRÁNEO**  **12 €**
Tortilla de maïs maison avec porc noir, agrumes, achiote et piments piparra.

× À PARTAGER ×

 **BRAVAS 2.0**   **12 €**
 Nos célèbres Patatas Bravas.

JAMÓN DE PORC NEGRE  **28 €**
Jambon 100% Porc Noir (Porc Noir Majorquin) élevé sur l'île, affiné à Salamanque.



 **VIAJE DE QUESO**   **24 €**
Voyage à travers nos meilleurs fromages artisanaux des Baléares.

× × × × × × × × × × × × × × × ×


TXULETÓN   **80 €/kg**
Côte de bœuf maturée «Vermella Menorquina ECO», avec patatò et mojo picón.



× × × × × × × × × × × × × × × ×

× LE DESSERT ×

 **MISS WAFFLE**  **11 €**
Gaufre de riz, glace au thé noir et perles de sucre de canne.

 **LEMON SOUL**    **11 €**
Semifreddo au citron de Sóller, biscuit aux amandes et réduction d'agrumes.

 **CHOCAROB** **11 €**
Cake à la caroube, ganache au chocolat Guanaja 70% et glace choco-orange.

 **AFFOGATO**  **9 €**
Espresso, glace maison à la vanille de Madagascar, petit fours.

 **SORBETES Y HELADOS**  **8 €**
 Demandez les saveurs du jour.
100% fait maison.

Pain artisanal au levain, aïoli et olives de Sóller. **4 €/pp**

Des informations concernant la présence d'allergènes dans nos plats sont disponibles sur demande. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez consulter notre personnel. Certains de nos plats peuvent être adaptés afin que les personnes présentant des intolérances puissent en profiter.



GLUTEN



CRUSTACÉS



ŒUFS



POISSON



CACAHUÈTES



SOJA



PRODUITS LAITIERS



FRUITS À COQUE



CÉLERI



MOSTAZA



SÉSAME



SOUFRE ET SULFITES



LUPINS



MOLUSQUES

BIENVENUE CA'N PINTXO

Nous vous présentons notre nouveau menu pour la saison 2026.

Nous continuons avec notre philosophie KM0, toutes les matières premières proviennent de nos chères îles Baléares, en oubliant les grands distributeurs et en allant directement vers les **petits producteurs, agriculteurs, pêcheurs et éleveurs.**

Nous espérons de tout cœur que vous apprécierez l'expérience autant que nous avons aimé la créer.

Ca'n Pintxo team, d'ençà 2011.



NOS FOURNISSEURS

× PAIN ×

Préparation maison dans notre atelier (Mallorca)

× OEUFS ×

Bio Can Goi (Mallorca)

× POISSONS ET FRUITS DE MER ×

Pêcheurs locaux de Sóller (Mallorca)

× VEAU ×

Embotits Raima (Menorca)

× JAMBON ×

Cuixot de Porc Negre (Mallorca)

× PORC ×

Sobrasada biologique Can Ferrerico et bouchers locaux (Mallorca)

× PRODUITS LAITIERS ×

Grimalt, Burguera & Son Jover (Mallorca) / Sa Cànova, Binibeca & Torralba (Menorca)

× RIZ ET POMMES DE TERRE ×

Producteurs locaux de Sa Pobla (Mallorca)

× FRUITS ET LÉGUMES ×

Coopérative agricole Sant Bartomeu de Sóller / Va de BIO (Mallorca)

× HERBES ×

Notre potager à Port de Sóller (Mallorca)

× BISCUITS ×

Forn de Sa Plaça à Artà (Mallorca)