

menus groupes

 VEGAN ·  VÉGÉTARIEN ·  ÉPICÉ

PINTXO EXPERIENCE

À partir de 4 personnes (table complète) · Menu à partager ·

BRAVAS 2.0

Nos célèbres Patatas Bravas.

CAPPUCCINO DE VERDURAS

Légumes Km0, patate douce, espuma de miel fumée et algues.

PASTA NAGA

Carotte, coco, oignon mariné et d'agrumes.

BLUEFISH

Tataki de thon rouge, orange, fruit de la passion et avocat.

SA POTERA DE SINGAPUR

Calmar, nouilles maison, poivre et riz croustillant.

XOTET

Agneau majorquin, sobrasada et patate douce.

TACO MEXITERRÁNEO

Tortilla de maïs maison avec porc noir, agrumes, achiote et piments piparra.

CHOCAROB

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

55 € par personne.

Comprend : pain artisanal au levain, aïoli et olives de Sóller.

TXULETONCIO

À partir de 4 personnes (table complète) · Menu à partager ·

DÈU QUIN PORRU

Poireaux rôtis, romesco, chipotle et noix de macadamia.

PASTA NAGA

Carotte, coco, oignon mariné et d'agrumes.

BLUEFISH

Tataki de thon rouge, orange, fruit de la passion et avocat.

TXULETÓN

Côte de boeuf maturée «Vermella Menorquina ECO», avec patató et mojo picón.

CHOCAROB

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

65 € par personne.

Comprend : pain artisanal au levain, aïoli et olives de Sóller.