

LA MESA
DES VEDRA

APERITIVO – APPETISERS

Pan de masa madre AOVE de Ibiza, flor de sal	5 €
<i>Sourdough bread, Ibiza EVOO, fleur de sel</i>	
Croqueta, queso Mahón, papada de cerdo negro	4 €/U
<i>Croquette, Mahón cheese, black pork jowl</i>	
Coca de xeixa, verduras de temporada, caballa ahumada	7 €/U
<i>Xeixa flatbread, seasonal vegetables, smoked mackerel</i>	
Anchoa del Cantábrico, focaccia, mantequilla piparra	7 €/U
<i>Cantabrian anchovies, focaccia, piparra butter</i>	

ENTRANTES – STARTERS

Berenjena a la brasa, sobrasada, queso de cabra “Ses Cabretes”	26 €
<i>Grilled aubergine, sobrasada, “Ses Cabretes” goat cheese</i>	
Tartar de tomate, encurtidos, aceituna Kalamata	27 €
<i>Tomato tartare, pickles, Kalamata olives</i>	
Coliflor a la brasa, romesco, hierbas aromáticas	28 €
<i>Grilled cauliflower, romesco sauce, fresh herbs</i>	
Verduras de temporada, huevo poché, crema de patata	27 €
<i>Seasonal vegetables, poached egg, potato cream</i>	
Ceviche de sirvia, leche de tigre, boniato, maíz tostado	35 €
<i>Lemon fish ceviche, tiger’s milk, sweet potato, toasted corn</i>	
Steak tartar, helado de mostaza, yema curada, chips de patata	38 €
<i>Steak tartar, mustard ice cream, cured egg yolk, potato chips</i>	

PARA COMPARTIR, MIN. 2 PAX: – TO SHARE, MIN. 2 PERSONS:

Rodaballo asado 120 €/KG
Roast turbot

Lubina del Mediterráneo a la sal 100 €/KG
Mediterranean sea bass baked in salt

Jarrete de ternera lechal 130 €/KG
Milk-fed veal shank

Chuletón de vaca gallega madurada 160 €/KG
Aged Galician beef rib-eye

Pregunte sobre nuestro pescado salvaje del día.
Ask about today's wild fish.

GUARNICIONES – SIDE DISHES

Baby patatas con romero y tomillo 14 €
Baby potatoes with rosemary & thyme

Pimiento de piquillo a la brasa 13 €
Grilled piquillo peppers

Boniato asado y cítricos 14 €
Roast sweet potato with citrus

Ensalada viva aliñada 12 €
Mixed dressed salad

ARROCES – RICE DISHES

Arroz meloso de remolacha, calabaza, limón en salmuera 32 €
Creamy beetroot rice, pumpkin, preserved lemon

Arroz y pulpo de roca, alioli de Tap de Cortí, codium 37 €
Rice with rock octopus, tap de Cortí aioli, codium

MAR Y TIERRA – SURF & TURF

Bullit de peix Petunia, nuestro bullit de peix se sirve en dos tiempos: primero el pescado y sus verduras; a continuación, arroz a la llauna elaborado a banda con el caldo del guiso 58 €
Petunia bullit de peix, served in two stages as tradition dictates: first the fish and vegetables; then rice a la llauna cooked in the fish broth

Bacalao salvaje, pilpil, guisante del Maresme 42 €
Pilpil wild cod, Maresme peas

Jarrete de cordero, calçots, puré de coliflor 44 €
Lamb shank, calçots, cauliflower purée

Lechona de cerdo negro, chirivía, gel de limón 40 €
Suckling black pork, parsnip, lemon gel

Solomillo de vaca nacional, parmentier, mantequilla café Paris 48 €
National beef tenderloin, parmentier, Paris café butter

Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

DULCES – DESSERTS

Coulant de algarroba, helado de haba tonka, crumble de almendra	16 €
<i>Carob coulant, tonka bean ice cream, almond crumble</i>	
Fresas silvestres, namelaka de vainilla, sorbete de fresa	14 €
<i>Wild strawberries, vanilla namelaka, strawberry sorbet</i>	
Chocolate negro , AOVE, flor de sal	17 €
<i>Dark chocolate , EVOO, fleur de sel</i>	
Tiramisú Petunia	19 €
<i>Petunia tiramisu</i>	

Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter