



MALEVA

—
"PRIME MEATS"

CARTA

ENTRANTES FRÍOS

Pan casero con alioli	1,70€
Anchoas de Santoña con tartar de tomate (6u)	12,00€
Steak tartar	14,00€
Carpaccio de Wagyu con aceite de trufa, parmesano y rúcula	12,00€

ENTRANTES CALIENTES

Tortilla de pulpo a la parrilla "Ganadora concurso Tapalma de Oro 2020"	3,50€
Provoleta "Maleva" (provolone, jamón serrano, tomate seco, rúcula)	10,00€
Empanadas de carne cortada a cuchilla "como lo hacía la abuela"	3,50€ c/u
Croquetas de chuletón (4u)	9,00€
Tuétano asado con crujiente de hierbas y pankó	12,00€
Mollejas de corazón marinadas en cava	13,00€
Zamburiñas asadas con caviar de fruta de la pasión y aceite de wasabi (6u)	15,50€
Pulpo a la brasa con pimentón de la Vera y alioli de mango	19,00€

ENSALADAS Y GUARNICIONES

Ensalada de hojas tiernas con crujiente de cebolla y tomates secos	8,00€
Ensalada de rúcula, parmesano, oliva y ajo negro	9,00€
Parrillada de verduras	8,50€
Patatas fritas	5,00€
Patata asada con crema agria	5,00€

SALSAS EXTRAS

Crema de pimienta de Jamaica infundada en brandy de barrica y nata fresca	5,00€
Crema de queso azul de los pirineos	6,00€
Crema de puerros y cebollas tiernas ecológicas	5,00€
Mantequilla clarificada con trufa negra italiana	9,00€

PRINCIPALES

TERNERA MALLORQUINA CRIADA EN CAMPO ABIERTO

Entraña	16,00€
Entrecote	18,00€
Solomillo	25,00€
Chuletón	28,00€
Hamburguesa	16,00€
Costilla "Flauta" con 7 pimientos y whisky escocés	24,00€

DE ANGUS

Tomahawk (incluye 1 guarnición a elección)	60,00€/kg
Picaña para 1	26,00€
para 2	45,50€

DRY AGED

Chuletón (incluye 2 guarniciones a elección)	70,00€/kg
--	-----------

CORDERO

Paletilla de cordero lechal mallorquín	24,00€
Chuleta de cordero corte francés (Nueva Zelanda) con verduras	24,00€

AVES

Magret de pato lacado	20,00€
Brocheta de pollo con verduras y beicon	16,00€

PESCADO Y MARISCO

Rodaballo a la estacada	21,00€
Salmón asado a la tabla	18,00€

CERDO NEGRO MALLORQUÍN

Pluma Ibérica	18,00€
Bondiola de cerdo a baja temperatura con crujiente de beicon y pesto	18,00€



ESPECIALIDADES

Parrillada Mixta para 2 personas (Ternera, cerdo Ibérico y pollo con guarnición de ensalada o patata asada)	35,50€
Parrillada de Ternera para 2 personas (Chorizo criollo y 3 cortes de ternera con guarnición de ensalada o patata asada)	45,00€
Parrillada Maleva (Selección de carnes Premium) (Chorizo criollo, Picanha Angus, Solomillo Angus y Chuletón de Ternera Mallorquina con guarnición de ensalada o patata asada)	58,50€

POSTRES

Macedonia de frutos rojos con helado de yogur	6,00€
Brownie con helado	6,50€
Cheesecake	6,50€
BBQ Banoffee	7,50€

VINOS

VINO BLANCO

		Copa	Botella
NAVARRA	Nekeas blanco Chardonnay, Viura	3,50€	16,00€
MALLORCA	Ses Nines Blanc de Blanc , Prensal Blanc, Chardonnay y Muscat		20,00€
MALLORCA	Golos Blanc , Moscatel, Riesling, Viognier y Giró Blanc		22,00€
MALLORCA	José Luis Ferrer Pedra Blanc , 100% Moll		20,00€
RUEDA	Bicicletas y Peces Verdejo , 90% Viura y 10% Malvasía		19,00€
RUEDA	Montespina , Sauvignon Blanc		17,50€
RUEDA	Campo Eliseo Cuvee Elegre by Lurton y Rollan		24,00€
RIAS BAIXAS	Pazo de Rubianes , Albariño Lías		27,00€
VALDEORRAS	Orange Republic , Godello		30,00€
BORGOÑA	Domaine Bersan Saint Bris Sauvignon Blanc		30,00€

VINO ROSADO

		Copa	Botella
BIERZO	Armas de Guerra Mencía	3,50€	16,00€
MALLORCA	Ses Nines		20,00€
MALLORCA	José L. Ferrer Veritas Roig Rosat, Mantonegro, Callet y Sirah		20,00€
PENEDES	Fragancia de Marta Sauvignon Blanc Xarel.lo P. Noirt		19,00€
FRANCIA	Figuere Magali , Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Cinsault		26,00€

VINO TINTO

		Copa	Botella
PENEDES	Marmellans Garnacha y Syraht	3,50€	16,50€
MALLORCA	8 Vents , Merlot, Cabernet Sauvignon, Manto negro, Callet		28,50€
MALLORCA	Tianna Negre , Callet		42,00€
MALLORCA	Ses Nines Negre , Mantonegro, Cabernet sauvignon, Callet		20,00€
MALLORCA	Jose L. Ferrer , Pedra Negre, Manto-Negro y Cabernet Sauvignon		21,00€
CASTILLA LEON	A. Retuerta Selección Especial Tinta Fina, Cabernet		39,00€
RIOJA	Remirez de Ganuza Reserva Tempranillo		55,00€

VINO TINTO

		Copa	Botella
RIOJA	Izadi Crianza , Tempranillo	4,50€	19,00€
RIOJA	Remelluri Reserva , Tempranillo		36,00€
RIBERA DEL DUERO	Valtravieso Roble Finca Santa María	4,50€	18,00€
RIBERA DEL DUERO	Carmelo Rodeo Crianza Tinta Fina		33,50€
RIBERA DEL DUERO	Figuero 15 Reserva Tinta Fina		47,00€
TORO	Campo Alegre , Tinta de Toro (Hermanos Rollan)		29,00€
BIERZO	Dominio de Tares Cepas Viejas , Mencía		26,50€
PRIORAT	Porrera Vi de Vila		29,50€
ARGENTINO	Catena Paraje de Altamira Malbec (93 pts Parker)		27,00€

VINOS ESPUMOSOS

		Copa	Botella
Chamcalet Brut Macabeo, Xarel.lo y Parellada		5,00€	18,00€
Rovellats Rosé Brut Garnacha			19,00€
Mestres Coquet Gran Reserva			34,00€
Gramona Imperial Chardonnay, Macabeo y Xarel.lo			36,00€

AGUAS Y REFRESCOS

Agua sin gas	2,50€
Agua Con Gas	2,50€
Refrescos y Zumos	2,50€

CERVEZAS

Caña Heineken	2,60€
Pinta Heineken	3,80€
Estrella Galicia x 25 cl.	2,60€
Heineken 0. 0° x 330 cl.	3,50€
18/70Rubiax330cl.	3,50€
Ipa 355 cl.	4,00€

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

MALEVA

COMBINADOS

9,00€

GINEBRAS

Puerto de Indias Fresa, Beefeater, Seagram's, Cabraboc (Mallorca), The London

WHISKY

J&B, Ballantine's, J. Walker Black, Cardhu

RON

Havana Club 3 Años, Barceló

BRANDY

Brandy Carlos I

6,00€

LICORES

Hierbas Mallorquinas Dulces, Mixtas o Secas

3,50€

Bailey's

3,50€

Martini Rojo

4,00€

Martini Blanco

4,00€

APERITIVOS

Tinto de Verano

7,50€

Copa Sangría

8,00€

Aperol Spritz

9,00€

CAFÉ E INFUSIONES

Café Expreso

1,80€

Café Cortado

2,00€

Café con leche

2,20€

Cappuccino

2,50€

Infusión

2,50€