



**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

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

## POSTRES

|   |       |
|---|-------|
| <b>GOLD ROCHE</b>   | 7,00€ |
| Cremoso de praliné de almendras y chocolate con leche.<br>Núcleo de pailleté feuillentine cubierto de chocolate con granillo de almendra dorada.                          |       |
| <b>XOCOEXPERIENCE</b>   | 7,00€ |
| Mousse de chocolate negro al 54% con interior de crema inglesa aromatizada con caviar de vainilla y perlas de frambuesa, sobre una galleta crumble cacao-sal              |       |
| <b>FRESÓN</b>   | 7,00€ |
| Mousse suave de queso, interior gelificado de frambuesa, base de galleta crumble con aromas a canela y jengibre, terminado con brillo de frambuesa y semillas de amapola. |       |
| <b>BBQ BANOFEE</b>  | 7,50€ |

## VINOS

| VINO BLANCO   |   | Copa  | Botella |
|---------------|---|-------|---------|
| NAVARRA       | <b>Nekeas blanco</b> Chardonnay, Viura                                  | 3,50€ | 16,00€  |
| MALLORCA      | <b>Ses Nines Blanc de Blanc</b> , Prensal Blanc, Chardonnay y Muscat    |       | 20,00€  |
| MALLORCA      | <b>Golos Blanc</b> , Moscatel, Riesling, Viognier y Giró Blanc          |       | 22,00€  |
| MALLORCA      | <b>José Luis Ferrer Pedra Blanc</b> , 100% Moll                         |       | 20,00€  |
| RUEDA         | <b>Bicicletas y Peces Verdejo</b> , 90% Viura y 10% Malvasía            |       | 19,00€  |
| RUEDA         | <b>Montespina</b> , Sauvignon Blanc                                     |       | 17,50€  |
| RUEDA         | <b>Campo Eliseo Cuvee Elegre by Lurton y Rollan</b>                     |       | 24,00€  |
| RIAS BAIXAS   | <b>Pazo de Rubianes</b> , Albariño Lías                                 |       | 27,00€  |
| VALDEORRAS    | <b>Orange Republic</b> , Godello  |       | 30,00€  |
| BORGOÑA       | <b>Domaine Bersan Saint Bris</b> Sauvignon Blanc                        |       | 30,00€  |
| VINO ROSADO   |   | Copa  | Botella |
| BIERZO        | <b>Armas de Guerra</b> Mencía   | 3,50€ | 16,00€  |
| MALLORCA      | <b>Ses Nines</b>  |       | 20,00€  |
| MALLORCA      | <b>José L. Ferrer Veritas</b> Roig Rosat, Mantonegro, Callet y Sirah    |       | 20,00€  |
| FRANCIA       | <b>Figuiere Magali</b> , Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Cinsault |       | 26,00€  |
| VINO TINTO    |   | Copa  | Botella |
| PENEDES       | <b>Marmellans</b> Gamacha y Syraht                                      | 3,50€ | 16,50€  |
| MALLORCA      | <b>8 Vents</b> , Merlot, Cabernet Sauvignon, Manto negro, Callet        |       | 28,50€  |
| MALLORCA      | <b>Tianna Negre</b> , Callet  |       | 42,00€  |
| MALLORCA      | <b>Ses Nines Negre</b> , Mantonegro, Cabernet sauvignon, Callet         |       | 20,00€  |
| MALLORCA      | <b>Jose L. Ferrer</b> , Pedra Negre, Manto-Negro y Cabernet Sauvignon   |       | 21,00€  |
| CASTILLA LEON | <b>A. Retuerta Selección Especial</b> Tinta Fina, Cabernet              |       | 39,00€  |
| RIOJA         | <b>Remirez de Ganuza Reserva</b> Tempranillo                            |       | 55,00€  |

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

| <b>VINOS ESPUMPOSOS</b>                         |  | <b>Copa</b> | <b>Botella</b> |
|---|--|-------------|----------------|
| 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

"PRIME MEATS"

### 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€