



**MALEVA**

—  
"PRIME MEATS"

**CARTA**

## ENTRANTES FRÍOS

Pan casero con alioli	1,70€
Anchoas de Santoña con tartar de tomate (6u)	12,00€
Steak tartar de solomillo	18,50€
Carpaccio de Wagyu con aceite de trufa, parmesano y rúcula	14,00€

## ENTRANTES CALIENTES

Provoleta "Maleva" (provolone, jamón serrano, tomate seco, rúcula)	10,00€
Empanadas de carne cortada a cuchilla "como lo hacía la abuela"	3,50€ c/
Croquetas de chuletón (4u)	9,00€
Tuétano asado con crujiente de hierbas y panko	12,00€
Mollejas de corazón marinadas en cava	13,00€
Zamburiñas asadas con caviar de fruta de la pasión y aceite de wasabi (6u)	17,50€
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 (chimichurri, mayonesa kimchi, tomate seco, rúcula y provolone fundido)	18,00€
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 bacón	18,00€

### 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 bacón y pesto	18,00€



## ESPECIALIDADES

<b>Parrillada Mixta para 2 personas</b> (Ternera, cerdo Ibérico y pollo con guarnición de ensalada o patata asada)	38,00€
<b>Parrillada de Ternera para 2 personas</b> (Chorizo criollo y 3 cortes de ternera con guarnición de ensalada o patata asada)	45,00€
<b>Parrillada Maleva (Selección de carnes Premium)</b> (Chorizo criollo, Picanya Angus, Solomillo Angus y Chuletón de Ternera Mallorquina con guarnición de ensalada o patata asada)	58,50€

## POSTRES

<b>GOLD ROCHE</b> Cremoso de praliné de almendras y chocolate con leche. Núcleo de pailleté feuillentine cubierto de chocolate con granillo de almendra dorada.	7,00€
<b>XOCOEXPERIENCE</b> 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	8,00€
<b>FRESÓN</b> 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.	7,00€
<b>BBQ BANOFEE</b>	7,50€



## VINOS

### VINO BLANCO

		Copa	Botella
	Vino de la casa	3,50€	
NAVARRA	<b>Nekeas blanco</b> Chardonnay, Viura		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€

### VINO ROSADO

		Copa	Botella
	Vino de la casa	3,50€	
BIERZO	<b>Armas de Guerra</b> Mencía		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
	Vino de la Casa	3,50€	
PENEDES	<b>Marmellans</b> Garnacha y Syraht		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€

## VINO TINTO

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>Figuero 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 Vi de Vila</b>		29,50€
ARGENTINO	<b>Catena Paraje de Altamira</b> 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 33 cl.	3,50€
Heineken 0. 0° x 330 cl.	3,50€
18/70Rubiax330cl.	3,50€
Ipa 355 cl.	4,00€

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

### 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€