



EST.  2019

MALEVA

—
"PRIME MEATS"

CARTA

ENTRANTES FRÍOS

Pan casero con alioli	1,70€ P.P.
Steak tartar de solomillo	21,50€
Carpaccio de Wagyu con aceite de trufa, parmesano y rúcula	18,50€

ENTRANTES CALIENTES

Chorizo criollo (1u) con chimichurri	4,50€
Morcilla (1u) con chimichurri	4,50€
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 panko (2 u)	16,00€
Mollejas de corazón	14,50€
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	23,00€

ENSALADAS Y GUARNICIONES

Ensalada de hojas tiernas con crujiente de cebolla y tomates secos	8,00€
Ensalada de rúcula, parmesano y olivas negras	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	5,00€
Crema de queso azul de los pirineos	6,00€
Mantequilla clarificada con trufa negra italiana	9,00€



MALEVA

"PRIME MEATS"

PRINCIPALES

TERNERA MALLORQUINA CRIADA EN CAMPO ABIERTO

Entraña	17,00€
Entrecote	19,00€
Solomillo	28,00€
Chuletón	29,50€
Hamburguesa de 100% Wagyu criada en Mallorca con patatas fritas (chimichurri, mayonesa kimchi, tomate seco, rúcula y provolone fundido)	21,00€
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 mallorquín	29,00€
Chuleta de cordero corte francés (Nueva Zelanda) con verduras	24,00€

AVES

Magret de pato lacado (1pz)	28,00€
Brocheta de pollo con verduras y bacón	18,00€

PESCADO Y MARISCO

Rodaballo a la estacada	23,00€
Salmón asado a la tabla	18,00€



CERDO NEGRO MALLORQUÍN

Pluma Ibérica	19,00€
Bondiola de cerdo a baja temperatura con crujiente de beicon y pesto	18,00€

ESPECIALIDADES

Parrillada Mixta para 2 personas	39,00€
(Ternera, cerdo Ibérico y pollo con guarnición de ensalada o patata asada)	
Parrillada de Ternera para 2 personas	48,00€
(Chorizo criollo y 3 cortes de ternera con guarnición de ensalada o patata asada)	
Parrillada Maleva (Selección de carnes Premium)	62,00€
(Chorizo criollo, Picanya Angus, Solomillo Angus y Chuletón de Ternera Mallorquina con guarnición de ensalada o patata asada)	

POSTRES

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



MALEVA

—
"PRIME MEATS"

BEBIDAS - DRINKS

VINOS

VINO BLANCO		Copa	Botella
	Vino de la casa	3,50€	
NAVARRA	Nekeas blanco Chardonnay, Viura		16,00€
MALLORCA	Ses Nines Blanc de Blanc		20,00€
	Prensal Blanc, Chardonnay y Muscat		
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 Alegre by Lurton y Rollan		24,00€
RIAS BAIXAS	Pazo de Rubianes , Albariño Lías		27,00€
VALDEORRAS	Orange Republic , Godello		30,00€
VINO ROSADO		Copa	Botella
	Vino de la casa	3,50€	
BIERZO	Armas de Guerra Mencía		16,00€
MALLORCA	Ses Nines		20,00€
MALLORCA	José L. Ferrer Veritas		20,00€
	Roig Rosat, Mantonegro, Callet y Sirah		
FRANCIA	Figuiere Magali		26,00€
	Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Cinsault		
VINO TINTO		Copa	Botella
	Vino de la Casa	3,50€	
PENEDES	Marmellans Garnacha y Syraht		16,50€
MALLORCA	8 Vents , Merlot, Cabernet Sauvignon, Manto negro, Callet		32,00€
MALLORCA	Tianna Negre , Callet		42,00€
MALLORCA	Ses Nines Negre		20,00€
	Mantonegro, Cabernet sauvignon, Callet		
MALLORCA	Jose L. Ferrer		21,00€
	Pedra Negre, Manto-Negro y Cabernet Sauvignon		
CASTILLA LEON	A. Retuerta Selección Especial		39,00€
	Tinta Fina, Cabernet		



MALEVA

"PRIME MEATS"

RIOJA	Remirez de Ganuza Reserva Tempranillo		55,00€
RIOJA	Izadi Crianza , Tempranillo	4,50€	20,00€
RIOJA	Remelluri Reserva , Tempranillo		36,00€
RIBERA DEL DUERO			
	Valtravieso Roble Finca Santa María	4,50€	19,00€
	Carmelo Rodeo Crianza Tinta Fina		33,50€
	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)		29,00€

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	2,80€
Pinta Heineken	4,40€
Estrella Galicia x 33 cl.	3,50€
Heineken 0. 0º x 330 cl.	3,50€
18/70Rubiax330cl.	3,50€
Ipa 355 cl.	4,00€



BEBIDAS ALCOHÓLICAS

COMBINADOS 10,00€

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€