



EST.  2019

**MALEVA**

—  
"PRIME MEATS"

**CARTA**

EST. 2019

**MALEVA**

“PRIME MEATS”

## ENTRANTES FRÍOS

Pan casero con alioli	1,70€ P.P.
Steak Tartar (150gr de centro de solomillo con nuestro alineó y cremoso de yema de huevo)	27,00€
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 agría	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€

EST. 2019

**MALEVA**

“PRIME MEATS”

## PRINCIPALES

### TERNERA MALLORQUINA CRIADA EN CAMPO ABIERTO

Entraña (aprox. 250 gr)	17,00€
Entrecote (aprox. 250 gr)	19,00€
Solomillo (aprox. 250 gr)	28,00€
Chuletón (aprox. 450 gr)	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
Picanha para 1 (aprox. 250 gr)	26,00€
para 2 (aprox. 500 gr)	47,00€

### DRY AGED / MADURADO

Chuletón (incluye 2 guarniciones a elección)	70,00€/kg
Entrecote (aprox. 250 gr)	25,00€

### CORDERO

Paletilla de cordero mallorquín	29,00€
---------------------------------	--------

### AVES

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

### PESCADO Y MARISCO

Rodaballo a la estacada (1 pz)	23,00€
Salmón asado a la tabla	18,00€

EST. 2019

MALEVA

"PRIME MEATS"

## CERDO NEGRO MALLORQUÍN

Pluma Ibérica (aprox. 220 gr)	19,00€
Bondiola de cerdo a baja temperatura con crujiente de beicon y pesto (aprox. 250 gr)	19,00€

## ESPECIALIDADES

<b>Parrillada Mixta para 2 personas</b> (Entraña de Ternera, cerdo Ibérico y brocheta de pollo con guarnición de ensalada o patata asada)	39,00€
<b>Parrillada de Ternera para 2 personas</b> (Chorizo criollo, morcilla, entraña, entrecote y solomillo con guarnición de ensalada o patata asada) (aprox. 750-800 gr)	52,00€
<b>Parrillada Maleva (Selección de carnes Premium)</b> (Chorizo criollo, morcilla, Picanha Angus, Solomillo y Chuletón de Ternera Mallorquina con guarnición de ensalada o patata asada) (aprox. 850-900 gr)	64,00€

## 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.	7,50€
<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	8,50€
<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	7,50€
<b>BBQ BANOFEE</b>	7,50€



# MALEVA

—  
"PRIME MEATS"

BEBIDAS - DRINKS

VINOS

VINO BLANCO		Copa	Botella
Vino de la casa – Chardonay o Verdejo		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>José Luis Ferrer Pedra Blanc</b> , 100% Moll		20,00€
RUEDA	<b>Bicicletas y Peces Verdejo</b> , 90% Viura y 10% Malvasia		19,00€
RUEDA	<b>Montespina</b> , Sauvignon Blanc		17,50€
RUEDA	<b>Campo Eliseo Cuvee Alegre 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
BIERZO	<b>Armas de Guerra</b> Mencía	3,50€	16,00€
MALLORCA	<b>Ses Nines</b>		20,00€
MALLORCA	<b>José L. Ferrer Pedra Rosat</b> Roig Rosat, Mantonegro, Callet y Sirah		20,00€
FRANCIA	<b>Figuiera Magali</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Cinsault		26,00€
VINO TINTO		Copa	Botella
PENEDES	<b>Marmellans</b> Garnacha y Syrah	3,50€	16,50€
MALLORCA	<b>8 Vents</b> , Merlot, Cabernet Sauvignon, Manto negro, Callet		32,00€
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		44,00€
RIOJA	<b>Remirez de Ganuza Reserva</b> Tempranillo		55,00€





# MALEVA

"PRIME MEATS"

RIOJA	<b>Izadi Crianza</b> , Tempranillo	4,50€	21,00€
RIOJA	<b>Remelluri Reserva</b> , Tempranillo		39,00€
RIOJA	<b>Macán Clásico 2016</b> , Vega Sicilia & Benjamín de Rothschild Tempranillo		89,00€
<b>RIBERA DEL DUERO</b>			
	<b>Fuente Espina 3 meses Roble</b> Tempranillo	3,50€	16,00€
	<b>Valtravieso Roble</b> Finca Santa María	4,50€	21,00€
	<b>Carmelo Rodeo Crianza</b> Tinta Fina		36,00€
	<b>Pago de los Capellanes Crianza</b> Tempranillo		39,00€
	<b>Figuro 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)		32,00€

## VINOS ESPUMPOSOS

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



# MALEVA

"PRIME MEATS"

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

**COMBINADOS** 10,00€

### GINEBRAS

Puerto de Indias Fresa, Beefeater, Seagram's, 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€

Muntaner 4,50€

### 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€