



F O O D



PRIMEROS TIBIOS

DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS 14,50€

Jamón ibérico, pulpo, setas, crema de queso azul danés y alloli de ajo confitado

QUESADILLA DE POLLO CAMPERO 14€

marinado en chimichurri al aroma de hierbas mallorquinas con queso mahonés, acompañado con chips de boniato o patata teja

PULPO AL AROMA DE OLIVO 19€

con emulsión de aceituna y puré de tupinambo

PARA COMPARTIR

TABLA EMBUTIDOS 21€

de jamón ibérico y de embutidos de porc negre mallorquín

TABLA DE QUESOS DEL MUNDO 21€

brie, feta, Idiazábal, grana padano, azul

PATATAS TEJA EN SALSA BRAVA 8€

estilo asiático con salsa Gochujang (Korea)

PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO 8€

con tomate *de ramallet* y oli *de Mallorca*

TOTOPOS DE MAÍZ MORADO 14€

con "guasacaca" (aguacate, tomate, cilantro, ajo)

MINI HAMBURGUESAS DE CARRILLERA 18€

de cerdo ibérico a baja temperatura con foie

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA 18€

con perlas de mostaza y brotes de cebolla tierna acompañado de láminas crujientes de pan moreno mallorquín y aroma de trufa

UN TOQUE NIKKEI

POKE BOWL 14€

(arroz, quinoa, bulgur o trigo sarraceno)

ATUN ROJO marinado en salsa de soja y kimchi con wakame, edamame, aguacate y mango

SALMÓN NORUEGO marinado en aceite de sésamo y salsa de ostras con wakame, edamame, aguacate y piña

TARTAR DE ATÚN 21€

con higos y foie. Acompañadas de chip de papel de arroz

TIRADO DE PEZ BLANCO 16,50€

(pescado de temporada) en emulsión de leche de tigre y ají amarillo con espuma de wasabi

SÁNDWICHES

SÁNDWICH BRIOCHE DE ASADO NEGRO 14€

con cebolla encurtida en cítricos y yozu y lascas de queso parmesano

BRIOCHE DE ENSALADA DE CANGREJO 14€

LLONGUET AUBAMAR 14€

(pan artesano hecho en Mallorca) de carne de cerdo ibérico desmechada a baja temperatura, con setas confitadas en aceite de ajo negro, láminas de queso mahonés y mayonesa de tomate *de ramallet* (tomate de rama de Mallorca)

LLONGUET "HEALTHY 14€

(pan artesano hecho en Mallorca) de nuestro pavo asado sazonado, con ensalada de manzana verde y col, aderezado con un toque suave de mostaza.

ALGO DULCE

TARTA DE ZANAHORIA 7€

con glasé de pistacho y pimienta de Jamaica molida

DUMPLINGS 7€

chocolate, plátano y maíz crujiente con crema inglesa de wasabi

MACARÓN DE CHOCOLATE 7€

con coulis de frutos rojos

WARME VORSPEISE

VERKOSTUNG VON KROKETTEN 14,50€

Iberischer Schinken, Oktopus, Champignons, dänische Blauschimmelkäsecreme und kandierte Knoblauch-Aioli

FREILANDHÄHNCHEN-QUESADILLA 14€

Mariniert in Chimichurri mit dem mallorquinischer Kräuter Aroma und Mahón-Käse, dazu Süßkartoffelchips oder Kachelkartoffeln

OKTOPUS ZUM OLIVENAROMA 19€

mit Olivenemulsion und Topinamburpüree

ZUM TEILEN

WURSTPLATTE 21€

mit iberischem Schinken und Aufschnitt vom mallorquinischen schwarzen Schwein

KÄSEPLATTE AUS ALLER WELT 21€

Brie, Feta, Idiazábal, Grana Padano, Blau

KACHELKARTOFFELN IN BRAVA-SAUCE 8€

nach asiatischer Art mit Gochujang-Sauce (Korea)

KRISTALLBROT MIT IBERISCHEM SCHINKEN 14€

mit *Ramallet*-Tomaten und mallorquinischem Olivenöl

LILA MAISTORTILLA-CHIPS 14€

mit *Guasacaca* (Avocado, Tomate, Sellerie, Knoblauch)

SCHWEINEBÄCKCHEN MINIHAMBURGER 18€

vom Iberischem Schwein, bei niedriger Temperatur gekgart mit Leberpastete

RINDERFILET TARTAR 18€

mit Senfperlen und Frühlingzwiebelssprossen, begleitet von knusprigen Scheiben mallorquinischem Schwarzbrot und Trüffelaroma

EIN NIKKEI TOUCH

POKE BOWL 14€

(Reis, Quinoa, Bulgur oder Buchweizen)

ROTEM THUNFISCH: mariniertem Roten Thunfisch, in Sojasauce und Kimchi mit Wakame (fermentiertes Gemüse mit Wekame-Algen), Edamame(unreife Sojabohnen), Avocado und Mango

oder

NORWEGISCHEN LACHS in Sesamöl mariniert und Austernsauce mit Wekame (fermentiertes Gemüse), Edamame (unreife Sojabohnen), Avocado und Ananas

THUNFISCHTARTAR 21€

mit Feigen und Leberpastete, dazu Reispapierchips

WEISSFISCH TIRADO 16,50€

(Saison Fisch) in Tigermilch und gelber Chiliemulsion mit Wasabi-Schaum

SANDWICHES

BRIOCHE-SANDWICH MIT SCHWARZEM BRATEN 14€

mit eingelegten Zitruszwiebeln und Yozu-Parmesan-Flocken

KRABBENSALAT-BRIOCHE 14€

LLONGUET AUBAMAR 14€

(von Handgefertigtes Mallorquinisches Brot) mit gerissenem Fleisch des iberischem Schwein, bei niedriger Kochtemperatur gegart. Mit in schwarzes Knoblauchöl kandierten Pilzen, Scheiben Mahón-Käse und mallorquinische Strauchtomaten Mayonnaise

LLONGUET HEALTHY 14€

(von Handgefertigtes Mallorquinisches Brot) mit unserem gewürzten Truthahnbraten, mit grünem Apfel und Kohlsalat, gewürzt mit einer leichten Priese Senf

ETWAS SÜSSES

KAROTTENTORTE 7€

mit Pistazienglasur und gemahlenem Jamaicapfeffer

DUMPLINGS 7€

Schokolade, Banane und knuspriger Mais mit Wasabi-Pudding

SCHOKOLADEN-MACARON 7€

mit rotem Beeren-Coulis

FIRST WARM

TASTING OF CROQUETTES 14,50€

Iberian ham, octopus, mushrooms, danish blue cheese cream and candied garlic aioli

FREE RANGE CHICKEN QUESADILLA 14€

marinated in chimichurri with the aroma of Mallorcan herbs and Mahón cheese, accompanied with sweet potato chips or tile potato

OCTOPUS TO THE SCENT OF OLIVE 19€

with emulsion of olive and puree of Tupinambor (Jerusalem artichoke)

FOR SHARE

CHARCUTERIE BOARD 21€

of Iberian ham and Mallorcan black pork sausages

A BOARD OF CHEESES FROM AROUND THE WORLD 21€

Brie, feta, Idiazabal, Grana Padano, blue cheese

TILE POTATOES IN BRAVE SAUCE 8€

Asian style with dip Gochujang (Korea)

CRYSTAL BREAD WITH IBERIAN HAM 14€

with *Ramallet* tomato and Mallorcan olive oil

PURPLE CORN TORTILLA CHIPS 14€

with *Guasacaca* (avocado, tomato, cilantro, garlic)

PORK CHEEKS MINI HAMBURGER 18€

Iberian low temperature pork with foie

TARTAR OF SIRLOIN STEAK VEAL 18€

with pearls of mustard and outbreaks of onion tender accompanied of crispy sheets of Mallorcan brown bread and truffle aroma

A TOUCH NIKKEI

POKE BOWL 14€

(Base options: rice, quinoa, bulgur, or buckwheat)

MARINATED BLUEFIN TUNA: cured in soy sauce and kimchi, served with wakame seaweed, edamame, avocado, and mango

or

NORWEGIAN SALMON marinated in sesame oil and oyster sauce, accompanied by wakame seaweed, edamame, avocado, and pineapple.

TARTAR OF TUNA 21€

with figs and foie. Accompanied of chip of paper of rice

WHITE FISH TIRADO 16,50€

(season fish) in emulsion of tiger milk and yellow chili with wasabi foam

SANDWICHES

BRIOCHE SANDWICH WITH ROAST BLACK 14€

pickled onion in citrus fruits and yozu and flakes of Parmesan cheese

CRAB SALAD BRIOCHE 14€

LLONGUET AUBAMAR 14€

(Artisan bread handmade in Mallorca) filled with succulent pulled Iberian pork, slow-cooked at low temperature, served with confit mushrooms in black garlic oil, thin slices of Mahón cheese, and a homemade tomato "ramallet" (a traditional vine tomato from Mallorca)

LLONGUET HEALTHY 14€

(Artisan bread handmade in Mallorca) with our seasoned roasted turkey breast, green apples and cabbage salad, gently dressed with a light mustard vinaigrette.

SOMETHING SWEET

CAKE OF CARROT 7€

with icing of pistachio and allspice ground

DUMPLINGS 7€

Chocolate, banana, and crispy corn with wasabi custard

CHOCOLATE MACARON 7€

with red berries coulis

Nuestro restaurante dispone de información sobre alérgenos e intolerancias, si tiene alguna pregunta no dude en ponerse en contacto con nuestro personal de servicio.

Unser Restaurant verfügt über die detaillierten Informationen bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, bitte sprechen Sie unser.

Our restaurant has information regarding allergens and intolerances, if you have any questions, please do not hesitate to contact our service staff.

aubamar.com

