

PARA COMPARTIR | SOMETHING TO SHARE

13:00 - 18:00

Nuestras patatas bravas con 3 salsas: ketchup de pepinillos, alioli, salsa Gochujang (5 unidades) 	15 €
Our patatas bravas with 3 salsas; pickles ketchup, aioli and spicy red chilli Gochujang (5 pieces) 	
Buñuelos de gamba, con salsa XO, vieira marinada y vinagreta Thai (5 unidades)	21 €
Prawn "Beignet" fritters with XO sauce, marinated scallop and spicy Thai viniagrette (5 pieces)	
Croquetas de queso Mahones, tocino Ibérico y pimiento del piquillo (5 unidades)	19 €
Croquettes of Mahon cheese, Iberican bacon and piquillo peppers (5 pieces)	
Mini tortilla "Surf'n'Turf", con carpaccio de pulpo, jamón Ibérico y emulsión de piquillo	19 €
Mini tortilla "Surf'n'Turf", with octopus carpaccio, Iberican ham and emulsion of piquillo peppers	
Costillas de Angus estilo cantonés, con Bao buns (5 unidades)	28 €
Cantonese-style Angus ribs, with Bao buns (5 pieces)	
Serviola mediterránea, agua chillie de fresas, aguacate y chips plátano	19 €
Mediterranean ceviche of serviola, with strawberry "Agua Chillie", avocado and platatin chips	
Tartar de picaña de Wagyu, aliño Mallorquín con pan Carazau	24.50 €
Wagyu sirloin steak tartare, seasoned Mallorcan-style, served with Carazau bread	

MOMENTO DULCE | SOMETHING SWEET

13:00 - 18:00

Cheesecake de queso curado de oveja roja Mallorquina con confitura de fresas asadas	9,50 €
Cheesecake of cured Mallorcan Red sheeps cheese, with roasted strawberry confit	
Babá al Ron, con crema diplomática de fruta de la pasión y hierbabuena	9,50 €
Rum Baba, with passionfruit cream and mint	
Panna cotta de coco y yuzu, con piña asada y bálsamo de limón 	9,50 €
Coconut and yuzu panna cotta, with roasted pineapple and lemon balm 	



PARA PICAR | SOMETHING TO NIBBLE

11:30 - 20:00

Aceitunas marinadas estilo Fosh Fosh-style marinated olives	4,50 €
Patatillas artesanales Sarriegui Artisan Sarriegui potato crisps	4,50 €

ALMUERZO LIGERO | LIGHT LUNCH

11:30 - 13:00

Sandwich de Bombay, con curry de patatas, pepino y raita de cilantro 	10 €
Bombay sandwich, with curry potatoes, cucumber and coriander yoghurt 	
Brioche de porchetta con chucrut, mostaza con miel, rúcula salvaje y berros	14 €
Roast pork brioche with sauerkraut, honey mustard, wild rocket and watercress	
Bagel de Trucha ahumada con queso fresco, eneldo, encurtidos y rúcula salvaje	14 €
Smoked trout bagel, with cream cheese, dill, pickles and wild rocket	
Bikini de queso Gruyere D.O.P. trufado y confitura de frambuesas picantes 	12 €
"Bikini" sandwich with Truffled Gruyere D.O.P. cheese and spicy raspberry jam 	
Croissant de berenjena asada, con queso Brie, confitura de higos y Sumac 	9 €
"Roasted aubergine croissant, with Brie cheese, fig jam and Sumac 	

SEE YOU ON BOARD!





BEBIDAS | DRINKS

ESPUMANTES | BUBBLES

Lanson Black Label NV, France copa/glass	15 €
Lanson Black Label NV, France botella/bottle 750ml	75 €
Lanson Black Label Rosado NV, France copa/glass	18 €
Lanson Black Label Rosado NV, France botella/bottle 750ml	85 €

VINO | WINE

2022 Jean León 3055 Chardonnay Penedés, Spain (eco-organic) copa / glass	7 €
2022 Jean León 3055 Chardonnay Penedés, Spain (eco-organic) botella/ bottle 750ml	28 €
2020 Margalida Llompart Blanc de Blancs Binissalem, Mallorca copa/glass	7 €
2020 Margalida Llompart Blanc de Blancs Binissalem, Mallorca botella / bottle 750ml	28 €
2022 Jean León 3055 Rosé Penedés, Spain (eco-organic) copa / glass	7 €
2022 Jean León 3055 Rosé Penedés, Spain (eco-organic) botella / bottle 750ml	28 €
2022 Margalida Llompart Rosado Binissalem, Mallorca copa / glass	7 €
2022 Margalida Llompart Rosado Binissalem, Mallorca botella / bottle 750ml	28 €
2017 Margalida Llompart Tinto Binissalem, Mallorca copa / glass	7 €
2017 Margalida Llompart Tinto Binissalem, Mallorca botella / bottle 750ml	28 €

CERVEZA | BEER

1906 Reserva 33CL CAÑA	6 €
1906 Reserva 33CL BTL	6 €
1906 Red Vintage 33CL BTL	6 €
1906 Galician Irish Red 33CL BTL	6 €
Estrella Galicia 0,0% BTL	4,50 €
Estrella Galicia 0,0% Tostada BTL	4,50 €





BEVERAGES

COCKTAILS

• MOSCOW MULE	14 €
Vodka Absolut Elyx, Lima, Angostura y soda de jengibre Vodka Absolut Elyx, Lima, Angostura & Ginger Beer	
• APEROL SPRITZ	14 €
Aperol, Cava y Soda	
• MOJITO	14 €
Ron Havana Club 3 Años, Lima, Hierbabuena y Soda Rum Havana Club 3yo, Lima, Mint & Soda	
• TOMMY'S MARGARITA	14 €
Tequila Blanco, Lima y Agave Silver Tequila, Lima & Agave	
• SPICED HUGO 0,0%	10 €
Flor de Sauco, Lima, Hierbabuena & Soda de jengibre Elderflower, Lima, Mint & Ginger Beer	
• FOSH LEMONADE 0,0%	10 €
Lima, Pomelo, fruta de la pasión, melocotón, hierbabuena & Soda. Lima, Grapefruit, passion fruit, Peach, Mint & Soda	

COMBINADOS / SPIRITS WITH MIXER

GIN - Maior (Mallorca)	
VODKA - Absolut	
RUM - Barcelo	12 €
WHISKY - Chivas 12yrs, Bulleit Bourbon	
TEQUILA - José Cuervo	
GIN - Bull Dog, Martin Millers	
VODKA - Belvedere	
RUM - Brugal 1888	
WHISKY - Glenfiddich 12yrs, Macallan 12yrs	14 €
TEQUILA - Casamigos Reposado	
BRANDY - Suau 15yrs (Mallorca)	

COMBINADOS DISPONIBLES | MIXERS AVAILABLE

Coca Cola, Coca cola Zero, Agua Tónica, Fanta Limón, Fanta Naranja, Sprite, Soda, soda de jengibre, Soda de pomelo
Coke, Coke Zero, Tonic, Fanta Limon, Fanta Naranja, Sprite, Soda, Ginger Beer, Grapefruit Soda

REFRESCOS | SOFT DRINKS

Cabreiroá Agua Sin Gas / Still Water 50CL	4 €
Magma Agua Con Gas / Sparkling Water 50CL	4 €
Coca Cola / Coke	4 €
Coca Cola / Coke Zero	4 €
Fanta Limón / Lemon	4 €
Fanta Naranja / Orange	4 €
Sprite	4 €
Agua Tónica / Tonic Water	4 €
Soda	4 €
Soda de jengibre / Ginger Beer	4 €
Soda de pomelo / Grapefruit Soda	4 €
Zumo / Juice	4.50 €
Naranja natural, verde, rojo Orange, green, red	
Té / Tea	3 €
English Breakfast / Earl Grey / Menta / Verde English Breakfast / Earl Grey / Mint / Green	
Leche Normal / Soja / Avena / Sin leche / Limón Regular milk / Soy / Oatmeal / No milk / Lemon	
Café / Coffee	3 €
Solo / Cortado / Con Leche / Con Hielo / Americano Alone / With milk / With ice / American	
Leche Normal / Soja / Avena / Sin leche / Descafeinado Regular milk / Soy / Oatmeal / No milk / Decaffeinated	

Segafredo
— ZANETTI —