

# RESTAURANTE

DE 12.30 A 16.30H

mhares  
Sea Club

## ENTRANTES

Gazpacho tradicional con manzana y tomates Cherry 🍷	13,00€
Tabla de quesos baleares y nacionales 🍷	14,40€
Ensalada de aguacate y verduras de temporada 🍷	14,50€
Ensalada de quinoa con remolacha, piña, habitas baby y anacardos 🍷	16,10€
Tártaro de tomates de temporada con stracciatella y pesto de avellanas 🍷	16,50€
Ensalada de queso de cabra con nectarina, tomates secos y albahaca 🍷	16,70€
Tiradito de salmón con mango y ají amarillo	17,10€
Tartar de ternera con emulsión de yema curada y jalapeños	21,90€
Jamón ibérico, pan de cristal y tomate rallado	24,00€
Pimientos de padrón fritos 🍷	11,00€
Patatas bravas con sofrito picante, tapenade y salsa "tap de corti" 🍷	13,50€
Croquetas de pollo asado con crema de hierbas	16,00€
Croquetas de espinacas, queso de cabra y nueces 🍷	16,00€
Calamares crujientes con alioli cítrico	16,20€
Berenjena asada con miso, queso feta y tomates cherrys 🍷	16,80€

## ARROCES

De 12:30 a 16:30 (min 2 pax, ppp)

Arroz de verduras	21,20€
Arroz de salmonetes y coliflor	24,70€
Arroz de pato y ajos tiernos	24,70€
Arroz negro de sepia y tirabeques	24,70€
Paella mixta	23,50€
Paella de marisco	24,70€
Paella de bogavante	31,60€

## PRINCIPALES

Calabacín relleno de frito de verduras, vichyssoise y vinagreta mediterránea 🍷	16,30€
Tagliatelle con crema de hierbas, almendras y calabaza 🍷	17,50€
Alitas de pollo al ajillo con arroz basmati y cacahuetes	19,50€
Hamburguesa Angus con cebolla caramelizada y salsas barbacoa y tártara*	19,90€
Secreto de cerdo con parmentier y mojo de pimentón	22,60€
Solomillo de cebón, puré de chirivía, zanahoria confitada y salsa de café	25,90€
Calamar relleno de marisco y verduras con salsa de azafrán	23,40€
Rape con suquet y puerros confitados	25,20€
Pulpito de roca con puré de alubias y cebollitas asadas	25,80€
Bacalao con verduras a la mallorquina, patata confitada y alioli de piñones	26,40€
Lubina la sal con guarnición de verduras, patata confitada y aros de cebolla (2 pax)	28,40€
Pescado fresco del día	SPM <sup>PP</sup>

\* extra queso 1,50€

## POSTRES

Fruta preparada de temporada	6,50€
Milhojas de ensaimada con cremoso de queso y helado de albaricoque	7,80€
Nuestra tarta de whisky con crema de yema quemada y helado de mascarpone	7,80€
Brownie de chocolate con cremoso de chocolate blanco y helado de Ferrero rocher	7,80€
Gató con sopa de almendra y helado de leche merengada	7,80€

### HELADOS

2 BOLAS

5,30€

Vainilla

Ferrero Rocher

Almendra

### SORBETES

2 BOLAS

Maracuyá	5,30€	Sorbete de mojito	12,00€
Frambuesa	5,30€	Sorbete de piña colada	12,00€
Manzana verde	5,30€	Sorbete de pomade	12,00€

Pan, alioli y aceitunas 🍷  
(Se sirve al pedir un plato de esta carta)

3,20€ p.p

Reposición pan

1,00€ p.p

Pan cristal con tomate rallado

4,20€

🍷 Platos vegetarianos

mhares  
Sea Club

www.mharseaclub.com

📱 @mharseaclub

# LISTADO DE ALÉRGENOS

Gazpacho de manzana

Quesos y picos



Ensalada de aguacate

Quinos con remolacha



Tártar de tomate y stracciatella



Tiradito de salmón



Steak tartar



Jamón ibérico



Pimientos de padrón

Sandwich de pastrami



Pan hojaldre de escalivada



Brioche de atún marinado



Pulpito de roca con alubias



Patatas bravas



Croquetas de pollo



Croquetas de espinacas



Calamares crujientes



Arroz de verduras



Arroz de salmonetes con coliflor



Paella mixta



Paella de marisco



Paella de bogavante



Arroz de pato y ajos tiernos



Calabacín relleno y vivhissoise



Berenjena asada con feta



Tagliatelle con crema de hierbas



Alitas de pollo al ajillo con arroz basmati y cacahuetes



Hamburguesa Angus con cebolla caramelizada y salsas barbacoa y tártara\*



Solomillo de cebón, puré de chirivía, zanahoria confitada y salsa de café



Pluma de cerdo con mojo



Calamar relleno de marisco y verduras con salsa de azafrán



Pescado del día con verduras a la mallorquina



Lubina la sal con guarnición de verduras, patata confitada y aros de cebolla (2 pax)



Pescado fresco del día



Raya asada con trigo tierno



Rape de playa con suquet



Fruta preparada de temporada

Milhojas de ensaimada con cremoso de queso y helado de albaricoque



Nuestra tarta de whisky con crema de yema quemada y helado de mascarpone



Brownie de chocolate con cremoso de chocolate blanco y helado de Ferrero rocher



Gató con sopa de almendra y helado de leche merengada



Vainilla



Ferrero Rocher



Almendra



Maracuyá



Frambuesa



Manzana verde



CEREALES



APIO



FRUTOS SECOS



PESCADO



SOJA



SÉSAMO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



MOLUSCOS



LECHE



MOSTAZA



AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES