

MAURA

CAFÉ BAR

TAPAS

PAN CRISTAL CON TOMATE FRESCO, ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICA Y ESCAMAS DE SAL <i>crystal bread with fresh tomato, virgin olive oil and salt flakes</i>	€6.00	PATATAS BRAVAS <i>spicy potatoe wedges</i>	€8.50
PAN PAYES CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO <i>country bread with tomatoes and organic olive oil</i>	€6.00	NUESTRA ENSALADILLA RUSA CON PIPARRA Y VENTRESCA DE ATÚN <i>our russian salad with piparra and tuna belly</i>	€10.90
CESTA DE PAN CON OLIVAS Y ALIOLI <i>bread basket with olives and aioli</i>	€4.50	CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN <i>homemade ham croquettes</i>	€10.50
HUMMUS DE GARBANZOS CON PAN PITA <i>chickpea hummus with pita bread</i>	€9.50	CROQUETAS DE ESPINACA, QUESO DE CABRA Y NUECES <i>homemade spinach, goat cheese and nuts croquettes</i>	€10.00
QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO <i>idiazabal cheese with quince</i>	€11.50	CALAMARES A LA ROMANA CON ALIOLI DE YUZU <i>fried squid rings with yuzu alioli</i>	€12.90
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO <i>portion of iberian ham</i>	€22.50	GAMBA KATAIFI CON SALSA DE SOJA <i>prawn kataifi with soy sauce</i>	€12.50
TABLA DE EMBUTIDOS MALLORQUINES <i>portion of majorcan sausages</i>	€19.00	FINGERS DE POLLO CON MOSTAZA Y MIEL <i>chicken fingers with honey mustard</i>	€10.50
QUESO PROVOLONE GRATINADO CON SOBRASADA <i>gratin provolone cheese with sobrasada</i>	€12.90	GAMBAS PLANCHA <i>grilled prawns</i>	€17.00
PATA DE PULPO Y PIMENTÓN DE LA VERA SOBRE PARMENTIER DE PATATA <i>octopus leg on potato parmentier</i>	€19.80	PIMIENTOS DE PADRÓN CON FLOR DE SAL <i>padrón peppers with salt flower</i>	€9.00
PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCO Y QUESO DE CABRA GRATINADO <i>grilled vegetables with romesco sauce and gratin goat cheese</i>	€13.50	NACHOS GRATINADOS CON GUACAMOLE <i>gratin nachos with guacamole</i>	€11.90
CARPACCIO DE WAGYU <i>wagyu veal carpaccio</i>	€18.90	LLONGUET NEGRO DE CALAMARES CON ALIOLI DE LIMA <i>black llonguet with fried squid rings and lime alioli</i>	€8.90
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON PARMENTIER DE PATATA CON SU TOQUE DE SALSA PICANTE <i>veal meatballs with potato parmentier with a touch of spicy sauce</i>	€13.50	PAMBOLI DE JAMÓN IBERICO Y QUESO <i>iberian ham and cheese pamboli</i>	€13.50
		GAZPACHO CON SU GUARNICIÓN <i>gazpacho</i>	€8.50
		TARTAR DE SALMÓN AGUACATE, MANGO Y JENGIBRE <i>salmon tartar. avocado, mango and ginger</i>	€18.00

CAR DÓN

ENSALADAS

ENSALADA TIBIA DE GAMBAS CON VINAGRETA DE AGUACATE <i>shrimp salad with avocado vinaigrette</i> €14.00	ENSALADA DE POLLO THAI CON SALSA KARAAGUE <i>thai chicken salad with karaague sauce</i> €13.50	ENSALADA DE BURRATA CON VARIEDAD DE TOMATES Y PAN DE FOCACCIA <i>burrata salad with a variety of tomatoes and focaccia bread</i> €14.00
--	--	---

POKE BOWLS

BURGERS

POKE BOWL DE POLLO €13.50 ARROZ DE SUSHI, POLLO, SALSA TERIYAKI, POLLO, PEPINO, EDAMAME, CHERRY, CIBOULET, MAYONESA PICANTE Y CEBOLLA FRITA <i>chicken poke bowl: sushi rice, chicken, teriyaki sauce, chicken, cucumber, edamame, cherry, ciboulette, spicy mayonnaise and fried onions</i>	HAMBURGUESA GRAN LÍRICO €12.90 TERNERA GALLEGA 180GR, JAMÓN, QUESO CHEDAR, BACON, AGUACATE, CEBOLLA CRUJIENTE Y SALSA BARBACOA <i>180gr galician beef burger, ham, cheddar cheese, bacon, avocado, crispy onions and barbecue sauce</i>
POKE BOWL VEGANO €11.50 ARROZ DE SUSHI, PEPINO, EDAMAME, MANGO, CREMA DE WASABI, CILANTRO, CHERRY, AGUACATE Y CEBOLLA MORADA <i>vegan poke bowl: sushi rice, cucumber, edamame, mango, wasabi cream, coriander, cherry, avocado and red onion</i>	HAMBURGUESA VEGETARIANA €12.90 CON QUESO MAHONÉS, AGUACATE, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CAMELIZADA, CHIPS DE BONIATO Y SALSA DE MANGO <i>vegetarian burger, mahón cheese, avocado, lettuce, tomato, caramelized onion, sweet potato chips and mango sauce</i>
POKE BOWL DE SALMÓN €13.90 ARROZ DE SUSHI, SALSA DE SESAMO, SALMÓN, PEPINO, EDAMAME, AGUACATE, SESAMO TOSTADO Y ALIOLI DE YUZU <i>salmon poke bow: sushi rice, sesame sauce, salmon, cucumber, edamame, avocado, roasted sesame and yuzu aioli</i>	SMASH BURGER €13.90 TERNERA GALLEGA 180GR, CHEDDAR, SALSA DE CHEDDAR Y BACON CRUJIENTE <i>180gr beef burger, cheddar, cheddar sauce and bacon</i>
	OPCIONAL CON TU HAMBURGUESA <i>optional with your burger</i> DOBLE BURGER +€2.20 PATATAS GAJO €4.00 <i>potatoe wedges</i>

PESCADOS

CARNES

BACALAO €18.50 GRATINADO CON ALIOLI <i>Cod au gratin with alioli</i>	ENTRECOT GALLEGO 350GR €23.00 45 DÍAS MADURACIÓN, CON PATATAS GAJOS Y CHIMICHURRI <i>350 gr. galician entrecot, 45 days maturation, with potato wedges and chimichurri</i>
FILET DE SALMÓN €18.00 AL GRILL CON VERDURAS Y ARROZ BASMATI <i>grilled salmon fillet with grilled vegetables and basmati rice</i>	ESCALOPE DE POLLO €15.90 REBOZADOS EN PANKO, CON PATATAS FRITAS <i>crispy chicken breaded in panko with french fries</i>
CURRY DE GAMBAS €16.50 CON LECHE DE SOJA <i>prawn curry with cocounat milk</i>	SECRETO DE CERDO €18.50 CON PATATAS GAJO Y SALSA CRIOLLA <i>iberian pork with potatoes wedges and sauce</i>

POSTRES

TARTA DE QUESO HOMENAJE LA FINCA €6.50 <i>cheesecake</i>	TARTA DE CHOCOLATE AL 70% CON HELADO DE CARAJILLO €7.20 <i>chocolate 70% cake with amazonas rum coffee ice cream</i>
GATÓ CON HELADO DE ALMENDRAS TOSTADAS €6.00 <i>almond cake with toasted almond ice cream</i>	BOLA DE HELADO €3.20 VAINILLA · CHOCOLATE · RON AMAZONAS · MANGO · COCO <i>ice cream ball: vanilla · chocolate · amazonas rum · mango · couconat</i>
CREMA CATALANA DE ENSAIMADA Y BAILEYS €6.50 <i>catalan cream of ensaimada and baileys</i>	

MAURA

CAFÉ BAR

VINOS & CAVAS

		
VINO TINTO · RED WINE		
SON CAULES NEGRE D.O. Binissalem (Mallorca)	4.50	23.00
OBAC - V.T.Mallorca Mantonegro, Merlot, Callet, Syrah, Cabernet		28.00
RAMÓN BILBAO CRIANZA D.O.Ca. Rioja - Tempranillo	4.50	23.00
13 CÁNTAROS NICOLAS D.O. Ribera del Duero - Cigales	4.50	23.00
SANGARIDA Bierzo - Mencia		27.00
RUTINI Argentina - Malbec		38.00
VINO BLANCO · WHITE WINE		
3030 BLANC V.T.Mallorca - Prensal blanc	4.50	23.00
15 MIL GOTES BLANC V.T.Mallorca - Prensal, Viognier - Ecológico		27.00
VALDELAVACA D.O. Rueda - Verdejo	4.20	22.50
ARI GOITIA D.O. Rueda - Sauvignon Blanc	4.20	22.50
VALTEA D.O. Rias Baixas - Albariño		28.00
VINO ROSADO · ROSÉ WINE		
ARI GOITIA D.O.Ca. Rioja - Tempranillo	4.50	23.00
MIRAVAL Provence - Francia		42.00
CAVA & CHAMPAGNE		
COPA DE CAVA BRUT Glass of cava	4.00	
EVOLUCIÓ BRUT NATURE ECO D.O.Cava		28.00
ANDRE CLOUET AOC Champagne - Gran Reserva Brut		69.00

MAURA

CAFÉ BAR

COCKTAILS

MOJITO <i>RON, ZUMO DE LIMA, HIERBA BUENA, SODA</i>	9.00
APEROL SPRITZ <i>APEROL, PROSECCO, SODA</i>	9.00
MOSCOW MULE <i>VODKA, GINGER BEER, ZUMO DE LIMA</i>	9.00
PIÑA COLADA <i>RON, COCO, ZUMO DE PIÑA</i>	9.00
MAI TAI <i>RON, RON BLANCO, SUAU ORANGE, ORGEAT, LIMA</i>	9.00
HUGO <i>PROSECCO, JARABE DE FLOR DE SAUCO, SODA, HIERBA BUENA</i>	9.00
MARGARITA <i>TEQUILA, SUAU ORANGE, ZUMO DE LIMA</i>	9.00
ESPRESSO MARTINI <i>VODKA, KAHLÚA, CAFE ESPRESSO</i>	10.00
PALOMA <i>TEQUILA, ZUMO DE LIMA, REFRESCO DE POMELO</i>	9.00
NEGRONI SBAGLIATO <i>VERMOUTH ROJO, CAMPARI, PROSECCO</i>	9.00

SANGRIA

DE VINO TINTO <i>RED WINE SANGRIA</i>	6.50 COPA / 18.90 LT
DE CAVA <i>PROSECCO SANGRIA</i>	7.20 COPA / 21.50

CERVEZAS

CAÑA 0,30L / CAÑA GRANDE 0,50L <i>MAGNA draught beer 0,30L / 0,50L</i>	3.20 / 6.00
STELLA ARTOIS CAÑA 0,30L / GRANDE 0,50L <i>Stella Artois draught beer 0,30L / 0,50L</i>	3.50 / 6.80
ROSA BLANCA <i>from mallorca!</i>	3.50
CORONITA	3.50
ESTRELLA GALICIA	3.50
WEISSBIER 0,50l	5.20
CERVEZA 0,0% ALC.	3.50

BRUNCH

**CAFÉ CON LECHE O TÉ
ZUMO DE NARANJA NATURAL
BOWL DE MANGO Y A ELEGIR ENTRE:
CROISSANT O TOSTADA CON TOMATE
O TOSTADA CON MERMELADA
Y MANTEQUILLA.**

*coffee with milk or tea,
fresh orange juice,
mango bowl and your choice of:
croissant or toast with tomato
or toast with jam and butter.*

13.90

CAFÉS

EXPRESSO	1.80
CORTADO <i>macchiato</i>	2.00
CAFÉ AMERICANO <i>black coffee</i>	2.20
CAFÉ DOBLE <i>double coffee</i>	3.20
CAFÉ CON LECHE <i>coffee with milk</i>	2.60
CAPUCCINO	4.00
LATTE MACCHIATO	4.70
FLAT WHITE	4.50
CARAJILLO <i>expresso with brandy</i>	3.20
IRISH COFFEE	6.90
CAFE SHAKERATO <i>iced coffee</i>	4.50
CAFÉ FRIO CON HELADO DE VAINILLA <i>Iced Coffee with vanilla ice cream</i>	5.50
INFUSIONES Y TÉS <i>manzanilla, rooibos, menta, te verde, te rojo, te negro</i>	3.00
TE DE JENGIBRE NATURAL CON MIEL <i>fresh ginger tea with honey</i>	3.50
MATCHA	3.50
MATCHA LATTE	4.00

DESAYUNOS

PANCAKE NUTELLA, FRUTOS ROJOS Y MERENGUE <i>pancake nutella, berries and meringue</i>	8.50
ENSAIMADA DEL FORNET DE LA SOCA <i>portion of ensaimada from Fornet de la Soca</i>	4.00
CROISSANT	2.20
CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO <i>ham and cheese croissant</i>	3.50
TOSTADA DE AGUACATE CON PAN PAYÉS Y TOMATE <i>toast with avocado and tomato</i>	7.20
TOSTA DE SALMÓN CON QUESO PHILADELPHIA, TOMATE Y AGUACATE <i>salmon toast with Philadelphia cheese, tomato and avocado</i>	9.00
TOSTADA CON TOMATE O CON MANTEQUILLA Y MERMELADA <i>toast with tomato or toast with butter and jam</i>	3.50
LLONGUET DE JAMÓN SERRANO, Y QUESO MAHONÉS <i>serrano ham and mahon cheese llonguet sandwich</i>	7.50
LLONGUET DE SOBRASADA ECO Y QUESO MAHONÉS <i>sobrasada and mahon cheese llonguet sandwich</i>	7.50
SANDWICH VEGETAL CON ESPÁRRAGOS TOMATE Y AGUACATE <i>vegetable sandwich on focaccia bread with asparagus, tomato and avocado</i>	7.50
SANDWICH TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO EN PAN DE FOCACCIA <i>tosted ham and cheese sandwich on focaccia bread</i>	6.00
INGREDIENTE EXTRA JAMÓN , QUESO O HUEVO <i>extra ham, cheese or egg</i>	+1.50

BOWLS

SMOOTHIE BOWL DE MANGO mango, banana, piña, linaza, chips de coco, chia, granola, crunchy y leche de arroz <i>mango, banana, pineapple, flaxseed, coconut chips, chia, granola, crunchy, rice milk</i>	10.50
SMOOTHIE BOWL DE ACAI acai, sirope de ágave, chia, linaza, banana, fresas, leche de arroz, chips de coco, granola y crunchy <i>Acai, agave syrup, chia, flaxseed, banana, strawberries, rice milk, coconut chips, granola, crunchy</i>	10.90

ZUMOS NATURALES

ZUMO NATURAL DE NARANJA <i>natural orange juice</i>	3.80
LIMONADA CASERA <i>homemade lemonade</i>	4.80
ZUMO DETOX ZANAHORIA, MANZANA, NARANJA, JENGIBRE <i>carrot, apple, orange, ginger</i>	6.20
ZUMO VERDE MANZANA, ESPINACA, PIÑA <i>apple, spinach and pineapple</i>	6.00
ZUMO FRUTAL MANZANA, PIÑA, FRESA, MENTA <i>apple, pineapple, strawberry, mint</i>	6.00
ZUMO TROPICAL PLATANO, PIÑA, FRESA <i>banana, pineapple, strawberry</i>	6.00
GINGER SHOT JENGIBRE Y MANZANA <i>ginger and apple shot</i>	3.50