



# Restaurante Mayolet

MAYOLET RESTAURANT

## PARA COMPARTIR · TO SHARE

### Ensalada de trampó con calamares a la brasa

Trampó salad with grilled squid.....€16

### Frit de verduras de temporada con botifarró

Seasonal vegetable frit with botifarró sausage.....€16

## ENTRANTES · STARTERS

### Tosta de escalivada con bacalao ahumado y escarola

Roasted vegetable toast with smoked cod and escarole.....€16

### Sopa de galets rellenos, crema de coliflor y verduras de temporada

Soup of stuffed galets pasta, cauliflower cream and seasonal vegetables ... €18

## “DEL HUERTO A LA MESA”

### Berenjenas rellenas de merluza y gambas con salsa de tomate especiado

Eggplants stuffed with hake and prawns with spiced tomato sauce .....€25

### Arroz meloso de verduras de temporada con alcachofas a la brasa

Creamy rice with seasonal vegetables and grilled artichokes .....€22

## PROPUESTAS DEL CHEF · CHEF'S SPECIALTIES

### Canelones de pollo asado y setas gratinados con crema de orejones

Roast chicken and mushroom cannelloni gratin with apricot cream .....€22

### Costillas de cordero a la brasa con tumbet mallorquín

Grilled lamb ribs with Mallorcan tumbet .....€28

### Dorada rellena a la mallorquina

Mallorcan-style stuffed gilthead sea bream.....€24

## LA PARTE DULCE · THE SWEET SIDE

### Tarta fina de manzana con chantilly de moscatel

Thin apple tart with muscat chantilly .....€8

### Cremoso de queso fresco con compota de albaricoques

Fresh cheese cream with apricot compote.....€8

### Mousse de chocolate con leche, fresas y hierbabuena

Milk chocolate mousse with strawberries and mint.....€8

By Andrew Genestra

# Desayunos

BREAKFAST



**ROTANA**

LA RESERVA

## EN MESA · AT TABLE

**Selección de bollería de nuestro obrador y panes artesanos**

Selection of pastries from our bakery and artisan breads

**Tomate de ramallet de proximidad y aceite de oliva Finca Rotana**

Local ramallet tomatoes with Finca Rotana olive oil

**Tabla de embutidos y quesos locales cuidadosamente seleccionados**

Carefully selected platter of local cured meats and cheeses

**Zumo de naranja recién exprimido de S'Hort de Sa Vall**

Freshly squeezed orange juice from S'Hort de Sa Vall

## HUEVOS · EGGS

**Revueltos** · Scrambled eggs

**Fritos** · Fried eggs

**A la plancha** · Grilled eggs

**Pasados por agua** · Soft-boiled eggs

**Hervidos** · Boiled eggs

**Huevos benedictinos** · Eggs Benedict

**Huevos Royal** · Eggs Royale

**Omelette: Cebolla, pimiento, tomate fresco, champiñones, jamón York o Queso**  
Onion, pepper, fresh tomato, mushrooms, ham or cheese

## TOSTADAS · TOAST

**Tostada de pavo braseado con tomate y rúcula**

Toast with braised turkey, tomato and arugula

**Tostada de huevos pochados**

Toast with poached eggs

## YOGURES · YOGURTS

**Yogur con granola y fruta fresca**

Yogurt with granola and fresh fruit

**Yogur natural con miel, canela y nueces**

Plain yogurt with honey, cinnamon and walnuts

## AL GUSTO · TO TASTE

**Aguacate** · Avocado

**Salmón marinado** · Marinated salmon

**Jamón ibérico** · Iberian ham

**Bacon ahumado crujiente** · Crispy smoked bacon



Disponemos de pan sin gluten · Gluten-free bread is available.

En caso de alergias o intolerancias, le agradeceremos que lo informe a nuestro equipo. Algunos de nuestros platos pueden ser adaptados según sus necesidades. · If you have any allergies or intolerances, please inform our team. Some of our dishes can be adapted to suit your needs.