

Desayuno Caliente

Huevos fritos al gusto

Complementos: bacon, alubias blancas, patatas fritas, salchicha Frankfurt, bratwurst, choricitos, morcilla

Huevos revueltos al gusto

Complementos: queso, jamón de york, jamón serrano, cebolla, pimientos, tomate, espinacas, calabacines, berenjenas

Huevos cocidos al gusto

Huevo poché

Todos los platos de huevos se sirven con pan de molde tostado

Tortilla al gusto

Complementos: queso, jamón de york, jamón serrano, cebolla, pimientos, tomate, espinacas, calabacines, berenjenas.

Tortilla de patatas

Oreps y pancakes al gusto

Complementos: siropes fresa, vainilla, chocolate, Nutella, nata, dulce de leche, maple, frutas troceadas, frutos secos

Oat milk porridge al gusto

Complementos: frutas secas, fruta

Verduras a la plancha

Tomates, berenjenas, calabacín y cebolla y pan de molde tostado

Sándwich a la plancha

tradicional de jamón y queso o a su elección

CENA RESTAURANT ALGUST

ENTRANTES Y ENSALADAS

Crema de puerros con toque de trufa blanca
Nuestro tumbet de verduras asadas gratinado al horno
Frito de verduras y setas de temporada con hinojo y ajo confitado
Ensalada tibia de trampó mallorquín con langostinos y su coral
Ensalada verde de kale, bimi, rúcula, aguacate y berros, con vinagreta de frutos rojos

PRINCIPALES

Risotto funghi porcini + 4,00 €
Risotto vegetariano
Paella mixta (individual)
Paella con verduras (individual)

PESCADOS

Pescado de la lonja a la mallorquina (pedir a nuestro equipo de F&B) + 8,00 €
Salmón a la plancha con verduras de temporada
Dorada a la espalda
Lubina con salsa de azafrán y verduras de temporada

CARNES

Pierna de cordero rellena de sobrasada y berenjena confitada a baja temperatura con romero y miel + 10,00 €
Tatin de lechón negro mallorquín con manzana y boniato con salsa de granadas + 8,00 €
Pechuga de pollo rellena de espinacas y requesón con salsa de vino blanco y chalot
Solomillo de ternera con parmentier trufada y sal en escamas de Es Trenc + 10,00 €
Scaloppine de ternera con jamón ibérico, salvia y malvasía
Cerdo ibérico confitado a baja temperatura con reducción de vino dulce y dátiles

POSTRES / DESSERTS

Fresas salteadas con pimienta verde y aceto balsámico con crujiente de mascarpone
Coulant de chocolate
Strudel de manzana y pasas con crema
Mousse de mango con crumble de jengibre
Helados y sorbetes

DRINKS ALGUST RESTAURANT

REFRESCOS/ SOFTDRINKS

| | |
|--------------------------|--------|
| COCA COLA | 4.50 € |
| COCA COLA LIGHT | 4.50 € |
| COCA COLA ZERO/ | 4.50 € |
| FANTA DE NARANJA/ ORANGE | 4.50 € |
| FANTA DE LIMÓN/ LEMON | 4.50 € |
| SPRITE | 4.50 € |
| TONICA/ TONICA WATER | 5.00 € |
| SODA/ SODA WATER | 5.00 € |

CAFÉS/ COFFEE

| | |
|----------------------------------|--------|
| CAFÉ SOLO/ ESPRESSO | 3.00 € |
| CORTADO/ ESPRESSO WITH MILK | 3.50 € |
| CARAJILLO | 5.00 € |
| CAFÉ CON LECHE/ COFFEE WITH MILK | 4.00 € |
| CAFÉ AMERICANO | 4.00 € |
| CAPPUCCINO | 4.50 € |
| LATTE MACCHIATO | 5.50 € |
| CAFÉ BOMBA | 6.00 € |
| TÉ / TEA | 4.00 € |

AGUAS/ WATER

| | | |
|-------------------------------|-----------------------|--------|
| AGUA SIN GAS / STILL WATER | Nomen 1L | 6.50 € |
| | Nomen 0,5 L | 5,00 € |
| | Nomen 0,33 L | 4,00 € |
| AGUA CON GAS/ SPARKLING WATER | San Pellegrino 0,33 L | 4.50 € |
| ZUMOS/ JUICES | | 4.50 € |

CERVEZA/ BEER

| | | |
|--------------------------------------|--------|--------|
| KROMBACHER BARRIL / DRAFT | 0,33 L | 5,00 € |
| | 0,5 L | 7,00 € |
| CLARA, SHANDY/ SODA BEER, LEMON BEER | 0,33 L | 5,00 € |
| | 0,5 L | 7,00 € |
| MAHOU SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BEER | 0,33 L | 6.50€ |
| PAULANER WEIZEN | 0,5 L | 7,00 € |
| MAHOU 0,0 TOSTADA | | 6,50 € |
| CORONITA | | 6,00 € |
| MAGNERS ORIGINAL IRISH CIDER | | 7,00 € |

VINO BLANCO

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Marques Riscal Finca Monaco | 29,00 € |
| Bicicletas y Peces | 16,00 € |
| Triana Blanc Guarpa 2017 | 65,00 € |
| Nairoa 2019 | 10,00 € |
| Viña Meín 2018 | 35,00 € |
| Ekam Castell d'encus 2018 | 50,00 € |
| Ari Goitia the Flyer 2019 | 10,00 € |
| Biciclette e Pesce 2019 pinot Grigio | 14,00 € |
| Pedalier 2019 | 17,00 € |
| Bicicletas y Peces rueda 2019 | 16,00 € |
| Castillo Monjardin 2019 | 14,00 € |
| El Columpio 2019 | 20,00 € |
| Tiana Bochoris 2019 | 25,00 € |
| Es TREN 2019 | 10,00 € |
| Attis Albariño 2019 | 28,00 € |
| Marques Riscal 2019 | 25,00 € |

VINO ROSADO

| | |
|----------------------------|---------|
| Bicicletas y Peces 2019 | 16,00 € |
| Chivite las Finca | 19,00 € |
| Mourgues Du Gres 2019 | 20,00 € |
| Tianna Blanc 2018 | 55,00 € |
| Velorose 2019 Silver Medal | 25,00 € |
| Ari Goitia the Flyer 2019 | 10,00 € |
| Marques Riscal 2019 | 27,00 € |
| El Columpio 2019 | 20,00 € |
| Scala- Pei 2019 | 45,00 € |
| Castillo Monjardin 2019 | 14,00 € |
| Mirabeau en Provence 2019 | 30,00 € |

VINO TINTO

| | |
|----------------------------------|----------|
| Castillo Monjardin 2019 | 14,00 € |
| Austum Ribera del Duero | 25,00 € |
| Protos Crianza | 35,00 € |
| Tianna Negre 2018 | 65,00 € |
| Marques de Murrieta YGAY 2010 | 230,00 € |
| Viña Pedrosa Reserva Ribera-2015 | 65,00 € |

| | |
|----------------------------------|---------|
| El Tractorista Rioja 2018 | 14,00 € |
| Bicicletas y Demonios Roble 2018 | 15,00 € |
| Ari Goitia the Flyer 2017 | 14,00 € |
| Tianna Negre El Columpio 2019 | 20,00 € |
| Ferrer Bobet 2016 | 79,00 € |
| Juan Gil 2018 | 22,00 € |
| Finca Malaveña 2017 | 40,00 € |
| Habla nº 21- 2016 | 50,00 € |
| Arienzo 2016 Crianza | 17,00 € |
| Es TREN 2019 | 10,00 € |
| Hacienda Monasterio 2018 Ribera | 70,00 € |
| Tiana Bochoris Negre 2018 | 30,00 € |
| Marques Riscal Reserva 2015 | 45,00 € |
| AVA 2017 | 28,00 € |
| Nonna Priorat 2017 | 24,00 € |

CAVA

| | |
|-----------------------------|---------|
| Parxets Brut Reserva | 28,00 € |
| Blau de Mar Brut | 10,00 € |
| Prima Vides Brut Codorniu | 25,00 € |
| Privat Brute Nature Reserva | 25,00 € |
| Rose Stars Rose | 20,00 € |

PROSECCO

| | |
|--------------------|---------|
| Biciclette y Pesci | 19,00 € |
|--------------------|---------|

CHAMPAGNE

| | |
|--------------------------|----------|
| Françoise Seconde | 65,00 € |
| Veuve Cliquot Brut | 95,00 € |
| Moët Imperial Brut | 75,00 € |
| Laurent Perier Brut | 90,00 € |
| Tattinger Brut Reserva | 90,00 € |
| Moët Imperial Rosé | 100,00 € |
| Laurent Perier Brut Rosé | 170,00 € |