

MIRABONA 2023
VOLVER AL CAMPO

C A R T A D E T E M P O R A D A

Ca'n Bençit

WWW.MIRABONA.COM

COQUES

ASSORTIMENT DE COQUES

Surtido de Cocas
Coques assortment
18

VERDURES

I SARDINA TORRADA

Verduras y sardina a la brasa
Vegetables and grilled sardines
7

ESCALIVADA I ANXOVES

Escalivada y anchoas
Escalivada and anchovies
7

PEBRES TORRATS

I OLIVA PANSIDA

Pimientos a la brasa
y oliva negra
*Roasted peppers
and black olive*
7

“

LIFE IS

SO ENDLESSLY

DELICIOUS

CROQUETES

ASSORTIMENT DE CROQUETES

Surtido de croquetas
Croquettes assortment
12

UNITATS

POLLASTRE ROSTIT

Pollo a la brasa
Roasted chicken
2.50

GAMBA ROJA

Red Prawn
*ganadora del I certamen del concurso
de cocina con Gamba Roja de Sóller
winner of the 1st contest of cuisine
with red prawns of Soller*
2.50

PERNIL IBÈRIC

Jamón Ibérico
Iberian Ham
2.50

ESPINACS ESPAREGATS

Espinacas esparragadas
Asparagus spinach
2.50

COLIFLOR

Cauliflower
2.50

BOLETS I TÒFONA

Boletus y trufa
Mushrooms and truffle
2.50

MIRABONA

Restaurant

“
GET A
TASTE OF
THE ISLAND’S
RESPECT FOR
FLAVOUR AND
SIMPLICITY
AT OUR
MIRABONA
RESTAURANT

Mirabona is an honest and real farm to table restaurant open to everyone that brings to your plate the freshest organic produce and local delicacies.

ENTRANTS

**MUSCLOS, BOLETS
ESCABETXATS, PATATAS
I SALSA HOLANDESA
DE CÍTRICS**

Mejillones setas escabechadas, patatas y holandesa de cítricos
Mussels, pickled mushrooms, potatoes and hollandaise sauce with citrus

15

**COLIFLOR, AMETLLA,
NAP I ESCOPINYES**

Coliflor, almendra, nabo y berberechos
Cauliflower, almond, turnip and cockles

15

**OUS CAMPEROLS,
PATATES I PERNIL IBÈRIC**

Huevos camperos, patatas y Jamón Ibérico
Free range eggs, potatoes and Iberian Ham

17

**BROQUETES
DE POLLASTRE DE PAGÈS**

Brochetas de pollo campero
Free range chicken brochettes

12

**TÀRTAR DE VEDELLA
MALLORQUINA**

Tartar de ternera mallorquina
Majorcan Beef Tartare

21

**DITETS DE POLLASTRE
AMB SALSA TÀRTARA**

Fingers de pollo y salsa tàrtara
Chicken fingers with tartar sauce

11

MIRABONA

Restaurant

PRINCIPALS

AMANIDA DE POLLASTRE DE CAMP I BROTS DEL NOSTRE HORT

Ensalada de pollo campero y brotes de nuestra huerta

Free range chicken salad with buds from our orchards

19

AMANIDA TEBA DE CARABASSA, CAMAIOT, TOMÀTIGUES SEQUES, VINAGRETA DE TARONJA

Ensalada tibida de calabaza, camaiot, tomates secos y vinagreta de naranja

Warm pumpkin salad, with camaiot, sundried and orange vinaigrette

18

LLOBARRO AL PIL PIL

Lubina en pil pil

Sea bass with pil pil sauce

25

CEVICHE

22

COSTELLA D'IBERIC QUINADA A BAIXA TEMPERATURA AMB AMANIDA ACEVITXADA

Costilla de ibérico a baja temperatura, ensalada acevichada

Iberian pork rib slow cooked with a ceviche style salad

20

PORCELLA, PORROS I COL

Lechona, puerros y col

Suckling pig, leeks and cabbage

23

SOPA MIRABONA

Mirabona Soup

17

TERRINA DE MÈ, VERDURES SALTEJADES I PA NAAN

Terrina de cordero verduras salteadas y pan naan

Lamb terrine, sauteed vegetables and naan bread

24

RIGATONI AMB PESTO DE FONOLL, AMETLLES, FORMATGE D'OVELLA I CHERRIES CONFITATS, BURRATA

Rigatoni al pesto de hinojo, almendras, queso de oveja y cherrys confitados y burrata

Fennel Rigatoni, with almonds, sheep cheese, glazed cherries and burrata cheese

21

RAVIOLI DE PULARDA, FARINETES MANXEGUES I XIRIVIA

Raviolis de pularda, gachas manchegas y chirivía

Poulard ravioli with Manchego porridge and parsnip

23

PAPPARDELLE, RAGÚ DE MÈ I OLIVA PANSIDA

Pappardelle, ragú de cordero y aceituna negra

Pappardelle, lamb ragú and black olives

20

MIRABONA

Restaurant

PRINCIPALS

MÍNIM 2 PERSONES

ARRÒS A LA LLAUNA AMB CALAMARS FARCITS A LA BRUTA
Arroz a la llauna y calamares rellenos a la bruta
A la Llauna Rice with stuffed calamari a la bruta
23

ARRÒS A LA LLAUNA DE LLAMÀNTOL
Arroz a la llauna de bogavante
Lobster a la Llauna rice
28

ARRÒS BRUT
19

MITJANA MADURADA DE VACA RUBIA GALLEGA, PATATES Y DEMIGLACE DE VEDELLA
Chuleton madurado de vaca Rubia Gallega, patatas y demiglace de ternera
Matured Ribeye Steak of Galician Rubia Cow, potatoes and veal demiglace
44

“
OUR CHEFS ARE DEEPLY ROOTED IN MAJORCA'S CULINARY TRADITION.

DOLÇOS

GARROVA, TARONJA, CACAU I AMETLA
Algarroba, naranja, cacao y almendra
Carob, orange, cocoa and almond
8

CRÈME BRULÉE DE FRUITA DE LA PASSIÓ I GELAT DE FORMATGE FRESC
Crème bruleé de fruta de la pasión y helado de queso fresco
Passion fruit crème brulée and fresh cheese
8

CARDENAL DE GESSAMÍ
Cardenal de Jazmín
Jasmin Cardinal
8

TARTA DE FORMATGE, ALBERCOCS SECS AL LICOR 43 I SORBET DE ROMANÍ
Tarta de Queso, orejones al licor 43 y sorbete de romero
Cheese cake, sundried apricots with licor 43 and rosmar sorbet
8

XOCOLATA EN 3 FORMES
Chocolates en 3 formas
Chocolate in 3 ways
8