

Perfecto para compartir

Ideal para compartir en mesa

Gambas Nikkei

Picantes y crujientes. Una combinación agridulce, con sabores umamis. Acompañadas de mousse de aguacate y aji amarillo. Puro Rock'n Roll.



22

Anchoas de Santoña

Las mejores anchoas de España, provenientes de Santoña en el mar Cantábrico. Servidas con crujiente pan cristal, aceite de oliva virgen extra y tomate de ramillete mallorquín.

28

Caviar

10 gr de caviar de esturión siberiano del río Lena, de sabor fuerte y fresco. Servido con cuchara de nácar, blinis y mantequilla.

45

Jamón Ibérico

Jamón de bellota extremeño cortado a cuchillo. Servido con crujiente pan cristal, tomate de ramillete mallorquín y sal de es Trenc.

34

Selección de Quesos

Gran selección de quesos acompañados de nueces, uvas y galleta mallorquina.



24

De la huerta al plato

Comer sano nunca fue tan delicioso

Ensalada César

Original 18 Pollo 22

Crujiente de queso parmesano con ensalada romana y aderezado con nuestra salsa césar casera. La receta original.

Ensalada Tailandesa

Refrescante, colorida y cítrica, con contrastes picante y dulces, hecha a base de vegetales crujientes de temporada.



22

Ensalada Mediterránea

Variado de lechugas frescas, láminas de atún, tomate de temporada y vinagre balsámico.



26

Tentaciones Niponas

Conexión Mallorca – Tokyo

Salmon Roll

22

Roll hecho por nuestro sushiman con salmón, aguacate fresco y una cobertura de semillas de sésamo.

California Roll

18

Uramaki hecho por nuestro sushiman con surimi de cangrejo, pepino y puré de aguacate.

Sashimi

28

Sashimi cortado a cuchillo con delicadeza. Con la posibilidad que sea de atún rojo o salmón.

Selección para 2

70

Una selección de nuestras especialidades asiáticas. Incluye un delicioso california roll, un succulento roll de salmón y un sabroso sashimi de atún rojo. Perfecto para compartir.

Delicias de Autor

Creaciones únicas de nuestro chef

Pasta Collins

24

Fettucine con salsa de pesto.

Pescado del día

S/M

Directamente de la lonja.

Corte de carne del día

S/M

Cortes seleccionados por nuestro chef.

Con las manos

Perfecto para la piscina

VIP Club Sandwich

23

Pollo campero a baja temperatura junto con un crujiente bacon ahumado, rodajas de tomate fresco y queso mahonés.

Portals Hills Burger

29

Hamburguesa de vaca rubia gallega con pan brioche, cebolla caramelizada, pepinillos encurtidos y queso cheddar. Con nuestra deliciosa mayonesa umami.

Hamburguesa Veggie

21

Vegetariana y casera. Servida en pan brioche, cebolla caramelizada, pepinillo encurtido y queso cheddar. Con nuestra deliciosa mayonesa umami.



Alitas Ralph Style

18

Crujientes por fuera y tiernas por dentro, cocinadas a baja temperatura, con sésamo tostado y acompañadas de nuestra salsa secreta.

Signature Arepas



ORIGINAL 16 COCHINITA 19

Masa de maíz con queso, mousse de aguacate, pico de gallo y cebolla encurtida. Añade carne (cochinita pibil) para darle un toque canalla.

Mix de Boniato y Patatas Fritas

8

Con nuestras salsas caseras: mayonesa umami o mayonesa de trufa.



Algo dulce

Lo que bien empieza, mejor acaba

Lingote de Tequila

Panacotta de tequila con crumble de especias, gel de yuzu con frutos rojos.



14

Textura de Chocolate

Cúpula con un interior de diferentes texturas con toques de maracuyá.

14

Plato de Fruta de Temporada

Selección de frutas de temporada.

13

Helados Caseros Mallorquines

Chocolate / Vainilla / Limón/ Fresa / Almendra / Naranja

4 la bola