
U M M A

SA FONA

TAPAS - ESENCIA DE MALLORCA

1. FRITO MALLORQUÍN

Plato típico que combina cerdo, patatas, pimientos y guisantes; cocinado con hierbas aromáticas y un toque de tradición.

8.90 13.90

2. NUESTRAS ALBÓNDIGAS EN SALSA CASERA

Albóndigas de carne de cerdo y vacuno, servidas con salsa casera de tomate, cebolla y un toque de vino tinto.

7.90 10.90

3. GUISO DE CALAMAR "PICA-PICA"

Guiso de sepia con salsa casera de tomate de remellet, cebolla y un toque de pimienta negra.

9.90 14.90

4. TUMBET TRADICIONAL

Guiso con finas capas de berenjena, pimiento, patatas locales y una fina salsa de tomate. Todo cocinado a fuego lento.

13.90

5. PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS ALIÑADAS AL ESTILO "TÍA PILAR"

4.20

6. NUESTRO TRAMPÓ

Refrescante ensalada mallorquina de verduras km0 preparada con tomate, pimiento verde, cebolla y aceite de oliva virgen extra.

12.90

7. HUEVOS ROTOS CON LÁGRIMAS DE SOBRASADA

Huevos de gallina de corral con base de patatas fritas caseras y lágrimas de sobrasada mallorquina de "Toni Ferrerico".

7.90 12.90

8. DADOS DE QUESO FRESCO CON MIEL Y SOBRASADA

Dados de queso fresco "Grimalt" rebozados con harina de garbanzo; crujientes por fuera y suaves por dentro, con un toque de sobrasada "Toni Ferrerico" y miel ecológica.

7.90 12.90

9. PAELLA MIXTA DE CARNE Y PESCADO (individual)

25.90

10. PAELLA DE VERDURAS DE LA TIERRA (individual)

23.90

11. PAELLA DE MARISCO (individual)

27.90

TAPAS - SABORES DE LA HUERTA

12. FLOR DE ALCACHOFA FRESCA CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y PARMESANO

9.50 14.90

13. CRUJIENTE DE ALCACHOFAS FRESCAS

Alcachofas frescas y crujientes, al toque de ajo y perejil con virutas de jamón ibérico y parmesano.

9.50 14.90

14. PARRILLA DE VERDURAS FRESCAS KM0

Verduras de temporada procedentes de agricultores locales con salsa romesco.

12.90

15. PIMIENTOS DE PADRÓN CON SAL MARINA

Pimientos de padrón con patatas km0 y escamas de flor de sal marina.

11.90

16. CHAMPIÑONES AL TOQUE FINO DE AJO, PEREJIL Y VINO BLANCO

11.90

17. ENSALADILLA RUSA GOURMET

Clásico con patata km0 con un toque de aceitunas y servida con pan crujiente.

9.90

18. ENSALADA DE HOJA FINA CON QUESO GRIMALT

Ensalada de hoja fina con queso "Grimalt", vinagreta de pipián, pipas de calabaza y tomates cherry

11.90

19. ENSALADA DE AGUACATE, MANGO Y POLLO

Ensalada de aguacate, mango y pollo con salsa de mostaza y miel ecológica.

13.90

TAPAS - DELICIAS DEL MAR

20. CALAMARES A LA ANDALUZA

Calamares a la andaluza rebozados con harina de garbanzos, acompañados de un alioli diferente.

10.90 17.90

21. TORTITAS DE CAMARÓN CON ESPUMA A LA HOLANDESA

Crujientes tortitas de camarones elaboradas con una mezcla ligera de harina de trigo y con un toque de espuma a la holandesa.

8.50 10.90

22. MEJILLONES AL VAPOR EN JUGO DE ALBARIÑO

Mejillones frescos cocidos al vapor con un toque de vino albariño, limón y perejil.

12.90

23. LANGOSTINOS REBOZADOS AL PANKO CON SALSA TERIYAKI

9.90 13.90

24. ZAMBURIÑAS AL TOQUE DE PLANCHA

12.00 19.00

Por favor, si tiene alguna alergia o intolerancia a algún alimento háganoslo saber.

IVA incluido. Precios en €.

Para una mejor gestión se permite un único ticket por mesa.

TAPAS - MÁS VARIEDADES

25. TÁRTAR DE TERNERA CON YEMA DE HUEVO Y VERMUT BLANCO

Ternera picada a mano, aderezada con cebolla morada, mostaza y alcaparras, coronada con una suave yema de huevo cruda aliñada con vermut blanco.

15.90 19.90

28. CONTRAMUSLO DE POLLO AL AJO Y MIEL ECOLÓGICA

7.90 10.90

26. BROCHETA DE DÁTILES, POLLO Y BACON

Dátiles con una fina capa de bacon y pollo a la mostaza.

7.90 11.90

29. PATATAS BRAVAS CASERAS AL CHILI

6.90 8.90

30. PATATAS CASERAS CON ALIOLI

6.90 8.90

27. PAN DE CRISTAL CON TOMATE FRESCO RALLADO Y CAÑA DE LOMO IBÉRICO

14.90

31. CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN IBÉRICO

7.90 11.50

32. CROQUETAS DE SEPIA Y BACALAO

7.90 11.50

PAN 2.50 ACEITUNAS 2.50
ALIOLI 2.50 SALSAS 3.50

SELECCIÓN DE CARNES

33. ENTRECOT DE 300GR MADURADO EN SECO 20 DÍAS CON PURÉ DE PATATA TRUFADO Y "DEMIGLACE" DE AVELLANAS

25.90

34. SOLOMILLO DE BLACK ANGUS SELECCIONADO, CON "PATATÓ" Y SETAS FRESCAS DE TEMPORADA

31.90

35. BROCHETA DE CABEZA DE LOMO DE CERDO Y VERDURAS AL ACEITE DE CARBÓN

21.50

36. MUSLO DE PATO CONFITADO CON SALSA DE CÍTRICOS Y "PATATÓ"

22.90

37. TRASERO DE POLLO DE CORRAL AROMATIZADO CON AJO, MIEL ECOLÓGICA Y PATATAS FRITAS

20.90

LOS PESCADOS

38. SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA CON CALDO CORTO DE MARISCO ACOMPAÑADO DE "PATATÓ"

21.90

39. FILETE DE GALLO REBOZADO EN HARINA DE GARBANZOS CON SALSA DE PIMIENTOS Y TUMBET MALLORQUÍN

22.90

40. TIMBAL DE BACALAO CONFITADO A LA MALLORQUINA CON VERDURAS DE LA TIERRA

24.90

41. CALAMAR A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATA Y ACEITE DE SOBRASADA

22.90

NUESTROS DELICIOSOS POSTRES

42. ESFERA CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO Y CREMA DE MARACUYÁ

8.20

43. TATÍN DE MANZANA CON CREMA INGLESA

8.90

44. POSTRE EXCLUSIVO DEL DÍA. UNA DULZURA ÚNICA QUE TE SORPRENDERÁ

8.90

Por favor, si tiene alguna alergia o intolerancia a algún alimento háganoslo saber.

IVA incluido. Precios en €.

Para una mejor gestión se permite un único ticket por mesa.

TAPAS - ESSENCE OF MALLORCA

1. FRITO MALLORQUÍN

Traditional dish that combines pork, potatoes, peppers, and peas, cooked with aromatic herbs and a touch of tradition.

8.90 13.90

2. OUR HOMEMADE MEATBALLS

Pork and beef meatballs served in a homemade sauce of tomato and onion, subtly enhanced with red wine.

7.90 10.90

3. "PICA-PICA". SQUID STEW SIMMERED

A cuttlefish stew with homemade "ramallet" tomato sauce, onions subtly enhanced with black pepper.

9.90 14.90

4. MALLORCAN TUMBET

A dish made with thin layers of eggplant, peppers and local potatoes, slow-cooked in a delicate tomato sauce.

13.90

5. BREAD WITH AIOLI AND "TÍA PILAR"-STYLE DRESSED OLIVES

4.20

6. OUR "TRAMPÓ"

A refreshing Mallorcan salad made with locally sourced tomatoes, green peppers, onions, and extra virgin olive oil.

12.90

7. BROKEN EGGS WITH SOBRASSADA TEARS

Free-range eggs over a base of homemade fried potatoes, topped with Mallorcan sobrassada by "Toni Ferrerico".

7.90 12.90

8. CHEESE BITES WITH HONEY & SOBRASSADA "TONI FERRERICO"

Fresh "Grimalt" cheese bites coated in chickpea flour, crispy on the outside and soft on the inside, served with "Toni Ferrerico" sobrassada and organic honey.

7.90 12.90

9. MIXED MEAT AND FISH PAELLA (individual)

25.90

10. PAELLA WITH LAND VEGETABLES (individual)

23.90

11. SEAFOOD PAELLA (individual)

27.90

TAPAS - FLAVORS OF THE GARDEN

12. FRESH ARTICHOKE BLOSSOM TOPPED WITH IBERIAN HAM & PARMESAN SHAVINGS

9.50 14.90

13. CRISPY FRESH ARTICHOKE HEARTS

Fresh and crispy artichokes, with a touch of garlic and parsley, and shavings of Iberian ham and Parmesan cheese.

9.50 14.90

14. FRESH VEGETABLE GRILL KMO

Seasonal fresh vegetables from Mallorcan farmers with romesco sauce.

12.90

15. PADRÓN PEPPERS WITH SEA SALT

Padrón peppers with Mallorcan potatoes and flakes of sea salt flower.

11.90

16. MUSHROOMS INFUSED WITH GARLIC, PARSLEY AND WHITE WINE

11.90

17. GOURMET RUSSIAN SALAD

A classic dish made with local vegetables, olives, and served a side of crispy bread.

9.90

18. THIN LEAF SALAD WITH GRIMALT CHEESE

Fine leaf salad with Grimalt cheese, pipian vinaigrette, pumpkin seeds and cherry tomatoes.

11.90

19. AVOCADO, MANGO & CHICKEN SALAD

Avocado, mango, and chicken salad with organic honey mustard sauce.

13.90

TAPAS - DELICACIES OF THE SEA

20. ANDALUSIAN-STYLE CALAMARI

Andalusian-style calamari, coated in chickpea flour served with an special homemade aioli.

10.90 17.90

21. SHRIMP FRITTERS WITH DUTCH-STYLE FOAM

Crispy shrimp fritters in a light wheat flour batter, finished with a touch of Dutch-style foam.

8.50 10.90

22. STEAMED MUSSELS IN ALBARIÑO WINE BROTH

Fresh mussels steamed with Albariño wine, lemon, and parsley.

12.90

23. PANKO-BREADED PRAWN WITH TERIYAKI SAUCE

9.90 13.90

24. GRILLED ZAMBURIÑAS

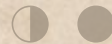
12.00 19.00

Please let us know if you have any food allergies or intolerances.

VAT included. Prices in €.

For better service, only one ticket per table is allowed.

TAPAS - MORE VARIETIES



25. BEEF TARTARE WITH EGG YOLK & WHITE VERMOUTH

15.90 19.90

Hand-chopped beef, seasoned with red onion, mustard, and capers, topped with a smooth raw egg yolk seasoned with white vermouth.

26. DATE, CHICKEN & BACON SKEWER

7.90 11.90

Dates wrapped in crispy bacon and mustard-marinated chicken.

27. GLASS BREAD WITH FRESH TOMATO AND GRATED IBERIAN PORK LOIN

14.90

28. CHICKEN THIGH WITH GARLIC AND ORGANIC HONEY

7.90 10.90

29. HOMEMADE POTATOES WITH CHILI SAUCE

6.90 8.90

30. HOMEMADE POTATOES WITH AIOLI SAUCE

6.90 8.90

31. CHICKEN & IBERIAN HAM CROQUETTES

7.90 11.50

32. COD & PORK CHEEK CROQUETTES

7.90 11.50

BREAD 2.50
AIOLI 2.50

OLIVES 2.50
SAUCES 3.50

SELECTION OF MEATS

33. 300G DRY-AGED ENTRECÔTE (20 DAYS) SERVED WITH TRUFFLED MASHED POTATOES AND HAZELNUT DEMI-GLACE

25.90

34. SELECTED BLACK ANGUS TENDERLOIN SERVED WITH BABY MALLORCAN POTATOES AND FRESH SEASONAL MUSHROOMS

31.90

35. SKEWER OF PORK NECK AND VEGETABLES WITH CHARCOAL-INFUSED OIL

21.50

36. CONFIT DUCK LEG WITH CITRUS SAUCE ACCOMPANIED BY BABY MALLORCAN POTATOES

22.90

37. OVEN-ROASTED FREE-RANGE CHICKEN LEG WITH AROMATIC GARLIC, ORGANIC HONEY & CHIPS

20.90

FISH DISHES

38. GRILLED SALMON FILLET SERVED WITH A SEAFOOD BROTH AND "PATATÓ"

21.90

39. CRISPY MEGRIM FILLET IN CHICKPEA FLOUR, SERVED WITH PEPPER SAUCE AND TRADITIONAL MALLORCAN "TUMBET"

22.90

40. MALLORCAN-STYLE CONFIT COD TIMBALE SERVED WITH LOCALLY SOURCED VEGETABLES

24.90

41. GRILLED SQUID SERVED WITH MASHED POTATOES AND SOBRASSADA OIL

22.90

OUR DELICIOUS DESSERTS

42. CRISPY SPHERE OF WHITE CHOCOLATE AND PASSION FRUIT CREAM

8.20

43. APPLE TATIN WITH CUSTARD

8.90

44. OUR CHEF'S SPECIAL DESSERT. A DAILY SURPRISE OF UNIQUE SWEETNESS AND CREATIVITY

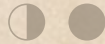
8.90

Please let us know if you have any food allergies or intolerances.

VAT included. Prices in €.

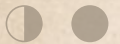
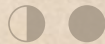
For better service, only one ticket per table is allowed.

TAPAS - ESSENZ MALLORCAS



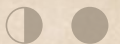
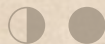
- | | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. MALLORQUINISCHER FRITO | 8.90 13.90 | 6. UNSER TRAMPÓ | 12.90 |
| <i>Typisches Gericht aus Schweinefleisch, Gemüse und Kräutern – traditionell und aromatisch.</i> | | | |
| 2. UNSERE HAUSGEMachten FLEISCHBÄLLCHEN | 7.90 10.90 | 7. SPIEGELEIER MIT SOBRASADA-STÜCKCHEN | 7.90 12.90 |
| <i>Schweine- und Rindfleischbällchen, serviert mit hausgemachter Tomaten-Zwiebel-Sauce und einem Schuss Rotwein.</i> | | | |
| 3. TINTENFISCH-EINTOPF À LA PICA PICA | 9.90 14.90 | 8. KNUSPRIGE FRISCHKÄSE-WÜRFEL MIT HONIG & SOBRASADA | 7.90 12.90 |
| <i>Ein Tintenfisch-Eintopf mit hausgemachter Ramallet-Tomatensauce, Zwiebeln und einer Prise schwarzem Pfeffer.</i> | | | |
| 4. TRADITIONELLER TUMBET | 13.90 | <i>Frische "Grimalt"-Käsewürfel in Kichererbsenmehl paniert, außen knusprig, innen zart, serviert mit "Toni Ferrerico" Sobrasada und Bio-Honig.</i> | |
| <i>Ein köstlicher Auflauf aus dünnen Schichten Aubergine, Paprika, lokalen Kartoffeln und einer feinen Tomatensauce, langsam gegart.</i> | | | |
| 5. BROT MIT AIOLI UND MARINIERTEN OLIVEN „TÍA PILAR“-STIL | 4.20 | 9. GEMISCHTE PAELLA (Einzel) | 25.90 |
| | | 10. PAELLA MIT REGIONALEM GEMÜSE (Einzel) | 23.90 |
| | | 11. PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN (Einzel) | 27.90 |

TAPAS - AROMEN DES GARTENS



- | | | | |
|---|------------|---|-------|
| 12. FRISCHE ARTISCHOCKENBLÜTE MIT IBERISCHEM SCHINKEN & PARMESAN-SPÄNEN | 9.50 14.90 | 16. PILZE MIT EINER FEINEN KNOBLAUCHNOTE, PETERSILIE UND WEIßWEIN | 11.90 |
| <i>Frische und knusprige Artischocken mit einem Hauch Knoblauch und Petersilie sowie Spänen von iberischem Schinken und Parmesankäse.</i> | | | |
| 13. KNACKIG FRISCHE ARTISCHOCKEN | 9.50 14.90 | 17. GOURMET-RUSSISCHER SALAT | 9.90 |
| <i>Frische und knusprige Artischocken mit einem Hauch Knoblauch und Petersilie sowie Spänen von iberischem Schinken und Parmesankäse.</i> | | | |
| 14. FRISCHES GEMÜSE GRILL KM0 | 12.90 | 18. DÜNNER BLATTSALAT MIT GRIMALT-KÄSE | 11.90 |
| <i>Saisonales Gemüse von regionalen Bauern, schonend gegart und serviert mit einer hausgemachten Romesco-Sauce.</i> | | | |
| 15. PADRÓN-PAPRIKA MIT MEERSALZ | 11.90 | 19. AVOCADO-MANGO-HÄHNCHEN-SALAT | 13.90 |
| <i>Gebatene Padrón-Paprika mit Kartoffeln aus km0-Anbau, verfeinert mit knusprigen Meersalzlocken.</i> | | | |
| | | <i>Frischer Salat aus Avocado, Mango und zartem Hühnerfleisch, abgerundet mit einer hausgemachten Bio-Honig-Senf-Sauce.</i> | |

TAPAS - MEERESDELIKATESSEN

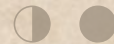
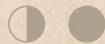


- | | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| 20. TINTENFISCH NACH ANDALUSISCHER ART | 10.90 17.90 | 22. GEDÄMPFTE MUSCHELN IN ALBARIÑO-SUD | 12.90 |
| <i>Tintenfisch nach andalusischer Art, in Kichererbsenmehl paniert und mit einer besonderen Aioli serviert.</i> | | | |
| 21. GARNELEN-PUFFER MIT HOLLÄNDISCHER SCHAUMSOSSE | 8.50 10.90 | 23. MIT PANKO PANIERTE GARNELE MIT TERIYAKI-SAUCE | 9.90 13.90 |
| <i>Knusprige Garnelen-Puffer aus einem leichten Weizenmehlteig, verfeinert mit einem Hauch von holländischem Schaum.</i> | | | |
| | | 24. GEGRILLTE "ZAMBURIÑAS" | 12.00 19.00 |

Bitte informieren Sie uns über etwaige Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten.
Mehrwertsteuer inbegriffen. Preise in €.

Aus Gründen der besseren Verwaltung ist nur ein Ticket pro Tisch zulässig.

TAPAS - MEHR VIELFALT



25. RINDERTATAR MIT EIGELB & WEISSEM WERMUT

15.90 19.90

Handgehacktes Rindfleisch, gewürzt mit roter Zwiebel, Senf und Kapern, gekrönt mit einem zarten rohen Eigelb, verfeinert mit weißem Wermut.

26. DATTEL-, HÄHNCHEN- UND SPECKSPIESSE

7.90 11.90

Datteln mit einer dünnen Schicht Speck und Senfhähnchen.

27. GLASBROT MIT FRISCHEN TOMATEN GERIEBENER UND GERIEBENER IBERISCHER LENDENBRATEN

14.90

28. HÄHNCHENSCHENKEL MIT KNOBLAUCH UND BIO-HONIG

7.90 10.90

29. KARTOFFELN MIT BRAVA-SAUCE

6.90 8.90

30. HAUSGEMACHTE KARTOFFELN MIT AIOLISAUCE

6.90 8.90

31. HÄHNCHEN&IBERISCHER SCHINKEN-KROKETEN

7.90 11.50

32. KABELJAU- & SCHWEINEBÄCKCHEN-KROKETEN

7.90 11.50

BROT 2.50
ALIOLI 2.50

OLIVEN 2.50
SOSSEN 3.50

FLEISCHAUSWAHL

33. 300G TROCKEN GEREIFTES ENTRECÔTE (20 TAGE) MIT KARTOFFELPÜREE MIT TROPFE UND HASELNUSS-DEMI-GLACE

25.90

34. AUSGEWÄHLTES BLACK ANGUS-FILET. SERVIERT MIT "PATATÓ" UND FRISCHEN SAISONALEN PILZEN

31.90

35. SPIESS VOM SCHWEINENACKEN UND GEMÜSE MIT KOHLEÖL

21.50

36. CONFIERTE ENTENKEULE MIT ZITRUSSAUCE & "PATATÓ"

22.90

37. FREILAND-HÄHNCHENKEULE MIT FEINEM KNOBLAUCH, BIO-HONIG UND CHIPS

20.90

FISCHGERICHTE

38. GEGRILLTES LACHSFILET SERVIERT MIT MEERESFRÜCHTEBRÜHE UND "PATATÓ"

21.90

39. KNUSPRIGES GLATTBUTTFILET MIT PAPRIKASAUCE & TRADITIONELLEM MALLORQUINISCHEN "TUMBET"

22.90

40. MALLORQUINISCHER KABELJAU-TIMBAL (CONFIRT). SERVIERT MIT REGIONALEM GEMÜSE

24.90

41. GEGRILLTER TINTENFISCH SERVIERT MIT KARTOFFELPÜREE UND SOBRASSADA-ÖL

22.90

UNSERE KÖSTLICHEN DESSERTS

42. KNUSPRIGE KUGEL AUS WEIßER SCHOKOLADE UND PASSIONSFRUCHTCREME

8.20

43. APFEL-TATIN MIT VANILLESÖSE

8.90

44. EXKLUSIVES DESSERT DES TAGES. EINE EINZIGARTIGE SÜSSIGKEIT, DIE SIE ÜBERRASCHEN WIRD

8.90

Bitte informieren Sie uns über etwaige Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten.

Mehrwertsteuer inbegriffen. Preise in €.

Aus Gründen der besseren Verwaltung ist nur ein Ticket pro Tisch zulässig.

 +34 871 033 833

 Carrer Sant Domingo, 1

 @umma_sa_fona

 @burburinfishing

 @can_rita_es_llombards

