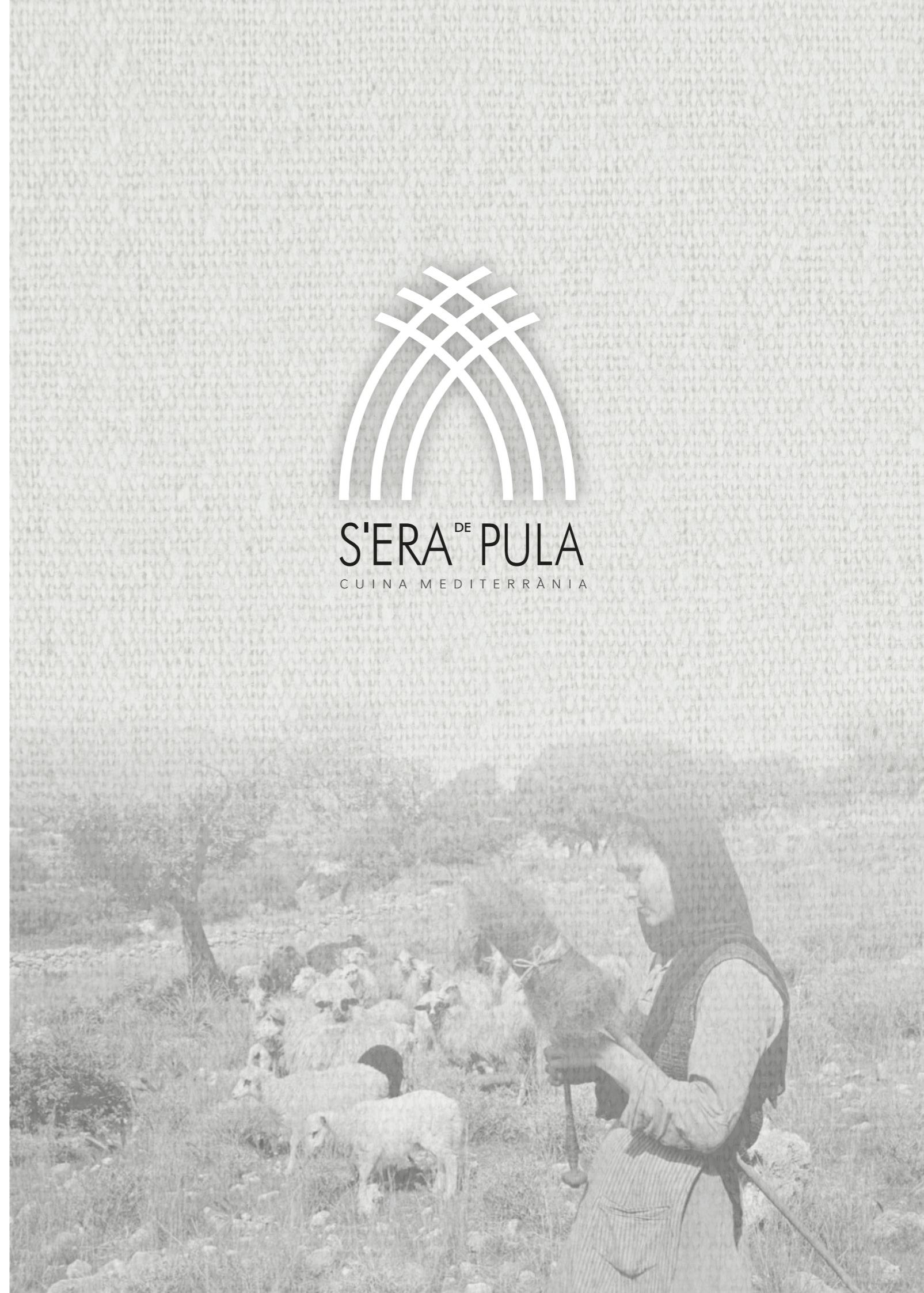




S'ERA^{DE} PULA
CUINA MEDITERRÀNIA



Nuestra cocina mediterránea de la mano de nuestra chef Marga Brunet, se basa en la producción de nuestro huerto ecológico de más de 6.000 metros cuadrados.

Trabajamos productos frescos, de temporada y de proximidad que, en manos de nuestro equipo, se transforman en platos únicos para brindarte la mejor de las experiencias.

Muchas gracias





SERVICIO DE PAN

Pan elaborado en Pula	5,00€
Pan con mantequilla	7,00€
Pan cristal con tomate	5,50€
Surtido de panes, mantequilla, aceitunas	10,00€

ENTRANTES

Ajo negro con vieira Salsa de ajo negro, vieira marinada y coco.	18,00€
Tortilla abierta con guisantes de nuestro huerto, papada ibérica y trufa Tortilla semi cuajada con guisantes de nuestro huerto, unas finas lonchas de papada ibérica y trufa.	16,00€
Cecina de Wagyu Cecina de Wagyu con tomate concassé y almendra frita de Mallorca.	15,00€
Ensalada de caballa en escabeche de naranja Caballa curada, escabeche de naranja de nuestro huerto, brotes de escarola y polvo de aceituna negra.	14,00€
Brioche de patata y sepia Brioche de patata con un guiso de sepia, mahonesa de kimchi, cebolla encurtida y cebolla crujiente.	24,00€
Tatin de tomate con burrata Hojaldre con tomates asados con vermut rojo, acompañado de una burrata fresca.	23,00€
Saam de papada ibérica Cogollos frescos de nuestro huerto, con papada ibérica cocinada a baja temperatura con una mayonesa de curry, cebolla encurtida y crujiente de cerdo.	14,00€
Jamón Ibérico 100gr	29,00€
Nuestras croquetas de jamón (2 unidades)	4,00€
Tartar de atún Balfegó Tartar de atún Balfegó con huevo frito de nuestras gallinas y huevas de mújol.	22,00€
Ensalada de judía fresca y canónigos Judía fresca de nuestro huerto, canónigos, mango, uva y confitura de rosas.	14,00€
Coca de calabaza especiada con foie y cebolla caramelizada Calabaza especiada con cebolla caramelizada y foie.	16,00€
Steak Tartar Tuétano a la brasa con Steak Tartar.	25,00€

I.V.A Incluido



PESCADOS

Rodaballo a la bilbaina (mínimo 2 pax) Rodaballo con un refrito de ajos, guindilla y vino blanco.	58,00€
Bacalao con un guiso de pochas Bacalao confitado, acompañado de un guiso de pochas y una emulsión de pistachos y menta.	25,00€
Pulpo con sobrada de Mallorca y setas de temporada Pulpo cocinado en su propio jugo con una parmentier de sobrasada de Mallorca y setas de temporada.	28,00€
Lenguado a la meunière Lenguado en salsa meunière, alcaparras, limón y mantequilla.	32,00€
Lubina a la brasa Lubina a la brasa con chimichurri de salicornia y brotes tiernos.	25,00€

CARNES

Canelón de rustido con bechamel de foie y queso comté	26,00€
Nuestra versión de "Llom amb col" Carrillera de cerdo guisada envuelta en col de nuestro huerto.	20,00€
Solomillo Rossini con salsa Perigord	34,00€
Carré de cordero Carré de cordero cocinado a baja temperatura, acompañado con guiso de berenjena, tomate y albahaca, yogurt y especias.	32,00€
Entrecot de lomo bajo	23,00€

GUARNICIONES

Puré de patata	6,00€
Patata frita	7,00€
Ensalada mixta	5,00€
Patató	6,00€
Verdura de nuestro huerto	7,00€

I.V.A Incluido



SNACKS

Pa amb oli Pa amb oli típico mallorquín de jamón serrano y queso mahonés.	14,00€
Tabla de embutidos y quesos	20,00€
Sándwich club Nuestro sándwich club con pollo empanado, beicon, huevo, lechuga y tomate de nuestro huerto acompañado de chips vegetales.	16,00€
Hamburguesa Pula 180 gr de carne de ternera con pan brioche, queso cheddar, beicon, cebolla caramelizada, tomate de nuestro huerto y salsa secreta de nuestra chef.	18,00€
Hamburguesa smash 2 carnes smash (180 gr de ternera) con pan brioche, queso cheddar, beicon, pepinillos, salsa chutney de mango y sus dos mayonesas.	20,00€
Pasta fresca con gambas	22,00€
Pasta fresca con salsa boloñesa	14,00€
Alitas de pollo agripicantes	15,00€

POSTRES

Helados	(precio por bola) 2.50€
Tiramisú de ensaimada Ensaïmada bañada en café, acompañado de una espuma de mascarpone con Baileys y Amaretto.	7,00€
Choco avellana Bizcocho de chocolate húmedo, crema de avellana con arroz inflado y crujiente de cacao.	8,00€
Flan de Pula Flan de huevo de las gallinas de Pula con una espuma chantilly.	6,00€
Banana al ron Banana caramelizada con ron, acompañado de un bizcocho de banana y una crema de chocolate blanco.	7,00€
Coulant de chocolate 70% Guanaja Coulant de chocolate del 70% Guanaja con una bola de helado.	9,00€

Disponemos de información sobre alérgenos a su disposición

I.V.A Incluido

Welcome to S'Era de Pula Restaurant.

Our Mediterranean cuisine, led by our chef Marga Brunet, is based on the production from our ecological garden spanning over 6,000 square meters.

We work with fresh, seasonal, and locally sourced products that, in the hands of our team, are transformed into unique dishes to provide you with the best of experiences.

Thank you.





BREAD SERVICE

Homemade bread made in Pula	5,00€
Bread and butter	7,00€
Glass bread (pan cristal) with tomato	5,50€
Bread assortment with butter and olives	10,00€

APPETIZERS

Black garlic with scallop Black garlic sauce, marinated scallop, and coconut.	18.00€
Open omelette with peas from our garden, Iberian pork jowl, and truffle Semi-set omelette with peas from our garden, thin slices of Iberian pork jowl and truffle.	16.00€
Wagyu Cecina Wagyu Cecina with tomato concassé and fried almonds from Mallorca.	15.00€
Mackerel salad in orange escabeche Cured mackerel, orange escabeche from our garden, escarole shoots, and black olive powder.	14.00€
Potato brioche with cuttlefish Potato brioche with cuttlefish stew, kimchi mayonnaise, pickled onion, and crispy onion.	24.00€
Tomato tart with burrata Puff pastry with roasted tomatoes and red vermouth, served with fresh burrata.	23.00€
Iberian pork jowl Saam Fresh lettuce from our garden with Iberian pork jowl cooked at low temperature, curry mayonnaise, pickled onion, and crispy pork.	14.00€
Iberian ham 100g	29.00€
Our ham croquettes (2 pieces)	4.00€
Balfegó tuna tartare Balfegó tuna tartare with a fried egg from our hens and mullet roe.	22.00€
Fresh green bean and lamb's lettuce salad Fresh green beans from our garden, lamb's lettuce, mango, grapes, and rose jam.	14.00€
Spiced pumpkin flatbread with foie and caramelized onion Spiced pumpkin with caramelized onion and foie.	16.00€
Steak tartare Grilled marrow with steak tartare.	25.00€

Vat included



FISH

Turbot Bilbaina style (minimum 2 people) Turbot with garlic, chili, and white wine sauce.	58.00€
Cod with a white bean stew Confit cod served with a white bean stew and a pistachio mint emulsion.	25.00€
Octopus with Mallorca sobrasada and seasonal mushrooms Octopus cooked in its own juice with a sobrasada parmentier from Mallorca and seasonal mushrooms.	28.00€
Sole Meunière Sole in Meunière sauce with capers, lemon, and butter.	32.00€
Grilled sea bass Grilled sea bass with salicornia chimichurri and tender shoots.	25.00€

MEAT

Roasted cannelloni with foie and Comté béchamel	26.00€
Our version of "Llom amb col" Braised pork cheek wrapped in cabbage from our garden.	20.00€
Rossini tenderloin with Perigord sauce	34.00€
Rack of lamb Rack of lamb cooked at low temperature, served with eggplant stew, tomato, basil, yogurt, and spices.	32.00€
Low loin entrecote	23.00€

SIDE DISHES

Mashed potato	6,00€
French fries	7,00€
Mixed salad	5,00€
Patató (new potatoes)	6,00€
Vegetables from our orchard	7,00€

Vat included



SNACKS

Pa amb oli Traditional Mallorcan bread with Serrano ham and Mahon cheese.	14.00€
Cold cuts and cheese board	20.00€
Club sandwich Our club sandwich with breaded chicken, bacon, egg, lettuce, and tomato from our garden, served with vegetable chips.	16.00€
Pula burger 180g beef patty with brioche bun, cheddar cheese, bacon, caramelized onion, tomato from our garden, and our chef's secret sauce.	18.00€
Smash burger 2 smashed beef patties(180g total)with brioche bun, cheddar cheese, bacon, pickles, mango chutney sauce, and two kinds of mayonnaise.	20.00€
Fresh pasta with prawns	22.00€
Fresh pasta with Bolognese sauce	14.00€
Spicy-sweet chicken wings	15.00€

DESSERT

Ice cream	(per scoop) 2.50€
Ensaimada tiramisu Ensaimada soaked in coffee, served with mascarpone foam, Baileys, and Amaretto.	7.00€
Choco hazelnut Moist chocolate cake with hazelnut cream, puffed rice, and crispy cocoa.	8.00€
Pula flan Egg flan made with eggs from Pula hens, served with chantilly foam.	6.00€
Rum banana Caramelized banana with rum, served with banana sponge cake and white chocolate cream.	7.00€
70% Guanaja chocolate coulant 70% Guanaja chocolate coulant with a scoop of ice cream.	9.00€

We have information on food allergens at the disposal of our customers

Vat included

Willkommen im S'Era de Pula Restaurant,
Unsere mediterrane Küche, unter der Leitung unserer Chefköchin Marga Brunet, basiert auf der Produktion aus unserem ökologischen Garten mit einer Fläche von über 6.000 Quadratmetern.
Wir arbeiten mit frischen, saisonalen und regionalen Produkten, die in den Händen unseres Teams zu einzigartigen Gerichten verwandelt werden, um Ihnen das beste kulinarische Erlebnis zu bieten.

Vielen Dank.





BROT - AUSWAHL

Gebackenes Brot aus Pula	5,00€
Brot und Butter	7,00€
Kristall-Brot mit Tomate	5,50€
Sortiment von Broten, Butter und Oliven	10,00€

VORSPEISEN

Ajo negro con vieira Schwarze Knoblauchsoße, marinierte Jakobsmuschel und Kokosnuss.	18,00 €
Tortilla abierta con guisantes de nuestro huerto, papada ibérica y trufa Halbgekochtes Omelett mit Erbsen aus unserem Garten, dünne Scheiben Iberischer Schweinebacke und Trüffel.	16,00€
Cecina de Wagyu Geräuchertes Wagyu mit Tomatenconcassé und frittierten Mandeln aus Mallorca.	15,00€
Ensalada de caballa en escabeche de naranja Gepökelte Makrele, Orangen-Marinade aus unserem Garten, Endivien-Sprossen und schwarzes Olivenpulver.	14,00€
Brioche de patata y sepia Kartoffel-Brioche mit Tintenfisch-Eintopf, Kimchi-Mayonnaise, eingelegte Zwiebeln und knusprige Zwiebeln.	24,00€
Tatin de tomate con burrata Blättertieg mit gerösteten Tomaten und rotem Wermut, serviert mit frischer Burrata.	23,00€
Saam de papada ibérica Frische Salatherzen aus unserem Garten mit Iberischer Schweinebacke, bei niedriger Temperatur gegart, Currymayonnaise, eingelegte Zwiebeln und knuspriger Schweinespeck.	14,00€
Jamón Ibérico 100gr	29,00€
Unsere Schinkenkroketten (2 Stück)	4,00€
Tartar de atún Balfegó Balfegó Thunfisch-Tatar mit einem Spiegelei von unseren Hühnern und Meeräschenrogen.	22,00€
Ensalada de judía fresca y canónigos Frische Bohnen aus unserem Garten, Feldsalat, Mango, Trauben und Rosengelee.	14,00€
Coca de calabaza especiada con foie y cebolla caramelizada Würzige Kürbis-Coca mit karamellisierten Zwiebeln und Foie.	16,00€
Steak Tartar Gegrilltes Markbein mit Steak-Tartar	25,00€

MwSt. inbegriffen



FISCH

Rodaballo a la bilbaina (mindestens 2 Personen) Steinbutt mit Knoblauch, Chili und Weißwein-Sauce.	58,00 €
Bacalao con un guiso de pochas Konfierter Kabeljau, serviert mit einem weißen Bohnen-Eintopf und einer Pistazien-Minz-Emulsion.	25,00 €
Pulpo con sobrada de Mallorca y setas de temporada Oktopus, in seinem eigenen Saft gekocht, mit einer Sobrasada-Parmentier aus Mallorca und saisonalen Pilzen.	28,00 €
Lenguado a la meunière Seezunge in Meunière-Sauce mit Kapern, Zitrone und Butter.	32,00€
Lubina a la brasa Gegrillter Wolfsbarsch mit Salicornia-Chimichurri und zarten Sprossen.	25,00€

FLEISCH

Canelón de rustido con bechamel de foie y queso comté Gebratenes Cannelloni mit Foie-Bechamel und Comté-Käse.	26,00€
Llom amb col Geschmorte Schweinebäckchen, eingewickelt in Kohl aus unserem Garten.	20,00€
Solomillo Rossini con salsa Perigord Rossini-Rinderfilet mit Périgord-Sauce.	34,00€
Carré de cordero Lammkarree, bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Auberginen-Eintopf, Tomaten, Basilikum, Joghurt und Gewürzen.	32,00€
Rumpsteak-Entrecôte	23,00€

BEILAGEN

Kartoffelpüree	6,00€
Pommes Frites	7,00€
Gemischter Salat	5,00€
Patató	6,00€
Gemüse aus unserem Garten	7,00€

MwSt. inbegriffen



SNACKS

Pa amb oli Traditionelles mallorquinisches Brot mit Serrano-Schinken und Mahón-Käse.	14.00€
Aufschnitt- und Käseplatte	20.00€
Club-Sandwich Unser Club-Sandwich mit paniertem Hähnchen, Speck, Ei, Salat und Tomaten aus unserem Garten, serviert mit Gemüsechips.	16.00€
Pula-Burger 180g Rindfleisch-Patty mit Brioche-Brötchen, Cheddar-Käse, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten aus unserem Garten und der geheimen Sauce unseres Chefkochs.	18.00€
Smash-Burger 2 Smashed-Beef-Pattys (insgesamt 180g) mit Brioche-Brötchen, Cheddar-Käse, Speck, Gewürzgurken, Mango-Chutney-Sauce und zwei Arten von Mayonnaise.	20.00€
Frische Pasta mit Garnelen	22.00€
Frische Pasta mit Bolognese-Sauce	14.00€
Würzig-süße Hähnchenflügel	15.00€

NACHTISCH

Eis	(pro Kugel) 2.50€
Tiramisú de ensaimada Ensaimada, in Kaffee getränkt, serviert mit Mascarpone-Schaum, Baileys und Amaretto.	7.00€
Choco avellana Feuchter Schokoladenkuchen mit Haselnusscreme, Puffreis und knusprigem Kakao.	8.00€
Flan de Pula Eierflan aus den Eiern der Hühner von Pula, serviert mit Chantilly-Schaum.	6.00€
Banana al ron Karamellisierte Banane mit Rum, serviert mit Bananenkuchen und weißer Schokoladencreme.	7.00€
Coulant de chocolate 70% Guanaja 70% Guanaja Schokoladen-Coulant mit einer Kugel Eis.	9.00€

Wir stellen unseren Kunden Informationen, zu Lebensmittelallergien zur Verfügung

MwSt. inbegriffen

