# RESTAURANT

RM GRILL

# MANACOR

CARNS PREMIUM VAKUM DRY AGED BEEF

# Begudes

## Cerveses

Alhambra reserva 1925 | 33 cl ..... 2’95
Heineken | 33 cl ..... 2’80
San Miguel | 33 cl ..... 2’48
San Miguel llimona | 33 cl ..... 2’48
San Miguel 0 sense alcohol | 25 cl ..... 2’48
Gerra de cervesa (1/2 l) ..... 5’00
Canya ..... 2’48

## Refrescos

Coca-Cola/zero | 33 cl ..... 2’50
Fanta taronja/llimona | 33 cl ..... 2’50
Seven Up llauna | 33 cl ..... 2’50
Aquarius/taronja | 33 cl ..... 2’50
Tònica Schweppes | 33 cl ..... 2’50
Nestea | 33 cl ..... 2’50
Sucs Granini ..... 1’98
La Casera ..... 1’98

## Aigua

Aigua mineral | 50 cl ..... 1’50
Aigua amb gas | 50 cl ..... 1’98

## Aperitius i licors

Campari o Ricard ..... 2’98
Martini Rosso/Bianco ..... 2’98
St. Petroni ..... 3’95
Porto negre/blanc ..... 2’98
Kirsch ..... 2’98
Got de sangria ..... 2’98
Bitter Kas ..... 2’48
Xopet de licors variats ..... 2’48
Xopet premium ..... 4’50
Copa de licors variats ..... 5’95
Copa de whisky, ginebra, vodka o rom premium ... Des de 4’98
Combinat amb whisky, ginebra, vodka o rom ..... 7’98
Copa de conyac ..... 4’50
Copa de whisky ..... 5’95
Copa de whisky premium ..... Des de 11’95

Si el combinat és amb beguda premium, té un increment d’1,98 €

## Ribera del Duero

Condado de Haza crianza ..... 27’98
Semele crianza ..... 23’48
Pesquera crianza ..... 38’95
Pago de Capellanes crianza ..... 44’50
Mauro collita ..... 47’98
Arzuaga crianza ..... 36’98
Protos crianza ..... 27’48
Emilio Moro ..... 39’00
Cepa 21 ..... 39’00
Matamorromera ..... 39’00
Cepa Gavilan crianza ..... 21’95
Tarsus roble ..... 18’95
Alcorta ..... 15’95
Viña Pedrosa gran reserva ..... 89’95

Recomanats

Monte Pinadillo roble ..... 12’98
Monte Pinadillo criança ..... 16’98

## Rioja

Marqués de Cáceres criança ..... 19’98
Marqués de Cáceres reserva ..... 21’98
Marqués de Murrieta criança ..... 29’00
Monte Real reserva ..... 18’98
Monte Real gran reserva ..... 29’48
Lopez de Haro criança ..... 18’98
Vivanco criança ..... 16’98
Ramón Bilbao criança ..... 19’98
Marqués de Riscal reserva ..... 29’45
Luis Cañas criança ..... 24’98
Luis Cañas reserva ..... 31’48
Vivanco reserva ..... 19’98
Marqués del Atrio criança ..... 17’95
Ysios criança ..... 39’95
Alcorta ..... 15’95
Ugalde criança ..... 17’95

Recomanats

Viña Pomal reserva ..... 20’98
Azpilicueta criança ..... 15’95
Azpilicueta reserva ..... 26’95

## Albariño

Martin Códax ..... 20’90
Mar de Frades ..... 29’90
La ola ..... 29’90
Envidia Cochina ..... 35’95
Frore de Carme ..... 29’90
Frore de Carme Espumoso Millésime .. 59’90
Alba Vega Rias Baixas ..... 21’95

Lambrusco negre ..... 7’98

# La nostra selecció

**Ugalde reserva 22’60**
**Tesela 32’95**

Vi representatiu dels millors vinyers de Cenicero. Intens color vermell cirera. Potent en aromes amb caràcter i notes d’excel·lent fusta. Estructura sensual en boca, saborós, i amb cos.

**Monte Real criança**
**14’95**

Vi representatiu dels millors vinyers de Cenicero. Intens color vermell cirera. Potent en aromes amb caràcter i notes d’excel·lent fusta. Estructura sensual en boca, saborós, i amb cos.

**Vivanco reserva**
**19’98**

Cada varietat s’elabora per separat. Després d’un suau rebregat, el most s’encuba per gravetat en petits tinos de roure francès on fermenta i macera en contacte amb els hollejos a una temperatura màxima controlada de 30 °C, rebent lleugers remuntats durant 20 dies.

**Torremilanos criança**
**24’95**

Vi procedent de “La Selecció” de raïm del terme municipal d’Aranda de Duero. Terrenys diversos quant a composició per l’erosió i sedimentació. La personalitat de la terra i el clima, unit a les pràctiques tradicionals, marquen el caràcter únic.

## Vins blancs

Verdeo DO Ruela Verdejo ..... 15’50
Blanc Pescador ..... 10’98
Viña Esmeralda ..... 18’90
Alcorta Rueda ..... 14’95
Entreflores Rueda ..... 15’95
Monte Real ..... 14’95
Azpilicueta ..... 15’95

## Vins rosats

Lambrusco rosat ..... 7’98
Mateus ..... 10’98
Marqués de Cáceres ..... 15’98
Azpilicueta ..... 15’95

## DO Andorra

Tancat Rocafort ..... 49’95

## DO Catalunya

Sangre de toro collita ..... 12’98
Acústic criança ..... 21’98

## DO Toro

Matsu El Picaro ..... 17’90
Marqués de Peñamonte ..... 32’95

## DO Francès

Côtes du Rhône ..... 20’90
Bourgogne Pinot Noir Calvet ..... 20’90

## Copes de vi

Copa de vi Rioja ..... 3’50
Copa de vi Ribera del Duero ..... 3’95

## Cava

Juvé y Camps brut ..... 24’48
Juve Masana brut nature ..... 7’98
Juve Masana brut ..... 8’90

## Champagne

Veuve Clicquot brut ..... 59’00
Moët & Chandon brut imperial ..... 51’90
G.H. Mumm brut ..... 47’90
Don Pérignon brut ..... 299’00

## Cafè i infusions

| | | | |
|---|---|---|---|
| Capuccino | 2’98 | Bombó | 1’98 |
| Cafès | 1’50 | Tes | 1’50 |
| Tallat | 1’60 | Infusions variades | 1’50 |
| Cafè amb llet | 1’75 | Cacaolat 20 cl | 1’95 |
| Cigaló | 1’80 | Irish coffee | 6’95 |

# Entrants

1- Tronc de llom de tonyina amb barreja de tomàquets, tronco de lomo de atún con mezcla de tomates, filet de thon avec mélange de tomates, tuna loin with mixed tomatoes **13'98**

2- Amanida gormanda amb foie gras, pedrers d'ànec i formatge de cabra gratinat, ensalada golosa con foie gras, mollejas de pato y queso de cabra gratinado, salade gourmande copeaux de foie gras, gésiers de canard et toast au fromage de chèvre gratiné, gourmet salad with foie gras, duck's gizzards and grilled goat cheese **14'98**

3- Amanida d'alvocat i salmó marinat, ensalada de aguacate y salmón marinado, salade d'avocat et saumon mariné, avocado and marinated salmon salad **15'98**

4- Amanida de brots tendres, ensalada de brotes tiernos, salade de pousses tendres, tender sprout salad **9'98**

5- Ratatouille de verdures, ratatouille de verduras, ratatouille de légumes, vegetable ratatouille **12'50**

6- 2 Torrades mallorquines i 2 torrades de cenina de boví, 2 Tostadas mallorquinas y 2 tostadas de cenina de vacuno, 2 tartine majorquins et 2 toasts de steak de bœuf, 2 Mallorcan toasts and 2 toasted beef ash **14'98**

7- Torrada de pernil ibèric, tostada de jamon ibérico, tartine grillée au jambon ibérique, toast with Iberian ham **14'98**

8- Carpaccio de bou amb burrata, carpaccio de buey con burrata, carpaccio de boeuf avec burrata, beef carpaccio with burrata **19'98**

9- Taula d'embotits, tabla de embutidos, table de charcuterie, charcuterie board **24'98**

10- Cargols a la llauna **15'98**

11- Tartar de solomillo de bou dry aged, Tartar de solomillo de buey dry aged Tartare de surlonge de boeuf sec Dry beef sirloin tartare **22'98**

12- Sopa de ceba, sopa de cebolla, soupe à l'oignon, onion soup **11'98**

13- Escudella andorrana, soup traditionnelle **11'98**

**Pa 0,98 € | Pa amb tomàquet 3,95 €**

# Plats al forn de brasa

14- Gratineta 3 formatges amb Reblochon, gratinilla 3 quesos con Reblochon, gratineta 3 fromages au Reblochon, gratineta 3 cheeses with Reblochon **14'98**

15- Provolone **13'98**

16- Ous Manacor amb sobrassada mallorquina, pernil país i formatge de Maó, huevos Manacor con sobrasada mallorquina, jamón del país y queso de Mahón, œufs Manacor, soubressade mallorquine, jambon et fromage Maon, Manacor eggs, with "sobrasada" (Mallorcan sausage), cured ham and Maó cheese **12'98**

17- Ous trencats amb patates, pernil ibèric, foie gras i tòfona, huevos rotos con patatas, jamón ibérico, foie gras y trufa, œufs cassés avec pommes de terre, jambon, foie gras et de la truffe, broken eggs with potatoes, iberian cured ham, foie gras and truffle **14'98**

18- Tallarines amb salsa i verduretes amb parmigiano, tallarines con salsa y verduritas con parmigiano, tagliatelle aux petits légumes et au parmigiano, tagliatelle with sauce, vegetables and parmigiano **11'98**

19- Tallarines amb fruites del mar, tallarines con frutos del mar, tagliatelle aux fruits de mer, tagliatelle with seafood **14'98**

20- Macarrons, macarrones, macaroni, macaroni **9'98**

21- Pizza pernil i xampinyons, pizza de jamón y champiñones, pizza avec jambon et champignons, pizza with ham and mushrooms **13'98**

22- Pizza 4 formatges amb formatge de cabra, pizza 4 quesos con queso de cabra, pizza aux 4 fromages avec fromage de chèvre, 4 cheese pizza with goat cheese. **13'95**

23- Canalons de la padrina canalones de la madrina, gouttières marraine, godmother gutters **12'98**

24- Salmó, salmón, saumon, salmon **18'98**

25- Bacallà a l'all negre bacalao al ajo negro, cabillaud à l'ail noir cod in black garlic **24'98**

26- Gambes a la llauna, gambas "a la llauna", cassolette de crevettes, prawn casserole **19'98**

**Pa 0,98 € | Pa amb tomàquet 3,95 €**

# Carbó i brasa

**TOTS ELS PLATS ES SERVEIXEN AMB GUARNICIÓ:** broquetes de verduretes a la brasa i patates de pastor

TODOS LOS PLATOS SE SIRVEN CON GUARNICIÓN: pinchos de verduritas a la brasa y patatas de pastor | TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS brochettes de garnir de légumes grillés et pommes de terre pasteur | ALL DISHES ARE SERVED WITH A GARNISH, grilled vegetable skewers and shepherd's potatoes

27- Xuletón de bou XXL a la brasa, chuletón de buey XXL a la brasa, côte de bœuf grillée au feu de bois XXL, XXL beef steak **59'90**

28- Costelles de xai amb romaní, costillas de cordero al romero, côtelettes d'agneau au romarin, lamb chops with rosemary **24'98**

29- Xuletón de bou, chuletón de buey, côte de bœuf, beef steak **39'98**

30- Magret d'ànec brasejat, magret de pato braseado, magret de canard rôti sur la braise, braised duck magret **24'95**

31- Filet de bou a la brasa, solomillo de buey a la brasa, filet de boeuf grillé au feu de bois, charcoal-grilled beef tenderloin **26'98**

32- Filet de bou a la llosa, solomillo de buey a la losa, filet de bœuf à la pierre à griller, stone grilled steak **29'98**

33- Entrecot de bou a la brasa, entrecot de buey a la brasa, entrecôte de bœuf grillée au feu de bois, charcoal-grilled beef entrecôte **24'98**

34- Entrecot de bou a la llosa, entrecot de buey a la losa, entrecôte de bœuf à la pierre à griller, stone grilled entrecôte **27'98**

**Ració de patates 3'98**

**Ració de patates + broxetes 4'98**

**Salses** **2'95**

**Pa 0,98 € | Pa amb tomàquet 3,95 €**

35- XXL T-bone steak (*xuletó + solomillo*) **69’98**

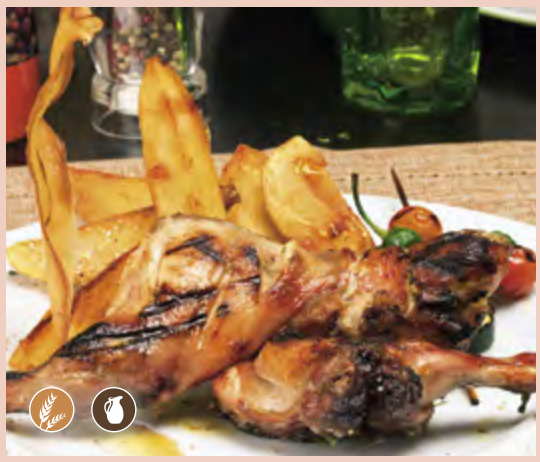
36- **XULETÓ** RECOMANAT **3-4 pax** **119’98**

37- T-bone steak (xuletón + solomillo) T-bone steak (chuletón + solomillo) Bifteck d’aloyau (steak + surlonge) T-bone steak (steak + sirloin) **46’98**

38- Ribs de porc amb salsa BBQ, costillas de cerdo con salsa BBQ, côtes de porc sauce BBQ, pork ribs with BBQ sauce **18’98**

39- Hamburguesa de bou DRY AGE, hamburguesa de bou DRY AGE, burger de boeuf DRY AGE, beef burger DRY AGE **14’95**

40- Hamburguesa rústica amb salsa casolana, hamburguesa rústica con salsa casera, hamburger rustique et sa sauce maison, country-style hamburger with homemade sauce **14’98**



41- ½ conill a la brasa, ½ conejo a la brasa, ½ lapin grillé au feu de bois, ½ charcoal-grilled rabbit **14’98**

42- Botifarra catalana, butifarra catalana, saucisse typique de Catalogne, Catalan pork sausage **12’98**

43- Costella de vedella, chuleta de ternera, côte de boeuf, côte de boeuf **19’98**

44- ½ pollastre rostit amb foc de llenya, ½ pollo asado al fuego de leña, ½ poulet rôti au feu de bois, ½ wood-roasted chicken **12’95**

**Pa 0,98 € | Pa amb tomàquet 3,95 €**

# Menú Xuletón de bou per 2 pax

Xuletón 1.200 g
menú per persona **44,95€**
IGI del 4,5 % INCLÒS

**TOTAL 2 pax 89,98€**

**Pica-pica variat + xuletón + postres | *Picoteo variado + chuletón + postre* | Tapas variées + grosse côte de bœuf + dessert | *Assorted appetisers + steak + dessert***

1 fusta* per a 2pax

1 Xuletón per a 2pax

Madurem la nostra carn amb el procés Beef Aging

DRY AGED BEEF
BOU GURMET PREMIUM

CARNS PREMIUM VAKUM DRY AGED BEEF

Xuletón 2 pax XXL 1.200 g

1 pissarra* per a persona

*Variable segons la temporada

Les patates de l'acompanyament contenen sulfits | The potato garnish contains sulfites

Pica-Pica

Postres

# Menú T-Bone de bou per 2 pax

T-Bone 1.200 g
menú per persona **49,25€**
IGI del 4,5 % INCLÒS

**TOTAL 2 pax 98,50€**

**Pica-pica variat + T-bone + postres | *Picoteo variado + T-bone + postre* | Tapas variées + T-bone + dessert | *Assorted appetisers + T-bone + dessert***

1 fusta* per a 2pax

1 T-bones per a 2pax

Madurem la nostra carn amb el procés Beef Aging

DRY AGED BEEF
BOU GURMET PREMIUM

CARNS PREMIUM VAKUM DRY AGED BEEF

T-bone 2 pax
XXL
1.200 g

1 pissarra* per a persona

*Variable segons la temporada

Les patates de l'acompanyament contenen sulfits | The potato garnish contains sulfites

Pica-Pica

Postres

# Cuina dolça

45- Gelats amb coulis de fruites, helados con coulis de frutas, glace avec coulis de fruits, ice cream with fruit coulis **6’98**

46- Carpaccio de pinya amb crema catalana, carpaccio de piña con crema catalana, carpaccio d’ananas à la crème catalane, pineapple carpaccio with Catalan cream **9’98**

47- Mousse de xocolata, mousse de chocolate, mousse au chocolat, chocolate mousse, **7’98**

48- Sorbete de llimona amb vodka, sorbete de limón con vodka, sorbet au citron arrosé de vodka, lemon sorbet with vodka **6’98**

49- Postre Combo (segons temporada), postre combo (según temporada), combo dessert (selon la saison), dessert Combo (according to season) **7’98**

50- Taula de formatge, tabla de queso, plateau à fromage, cheese board **9’98**

51- Pastis de formatge, tarta de queso, cheesecake, cheesecake **9’98**

# Cuina dolça

52- Coulant de xocolata amb gelat, coulant de chocolate con helado, coulant au chocolat avec glace, chocolate coulant with ice cream **8'95**

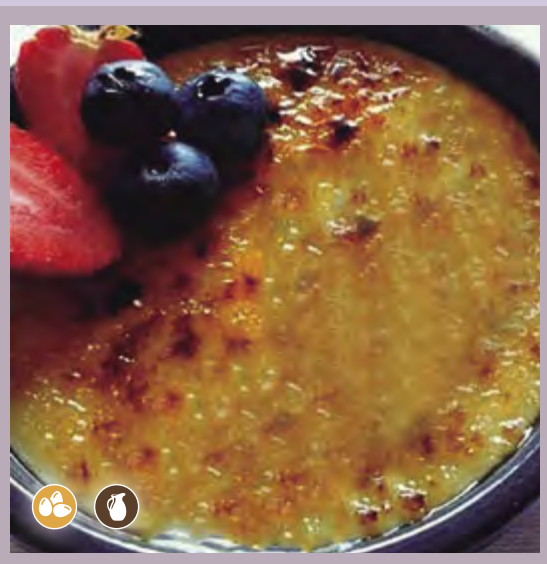
53- Pastís Tatin amb gelat de vainilla, tarta Tatin con helado de vainilla, tarte Tatin avec glace vanille, tarte Tatin with vanilla ice cream **8'95**

54- Crep d'Eire de poma, crep de Eire de manzana, pomme crêpe d'Eire, Eire's apple crepe **9'98**

55- Crep del VJ de fruits vermells, crep del VJ de frutos rojos, crêpe VJ's aux fruits rouges, VJ's crepe with red fruits **9'98**

56- Crep de l'Izan 3 xocolates, crep de Izan 3 chocolates, crêpe 3 chocolats Izan, Izan's 3 chocolates crepe **9'98**

57- Delícies d'Eire, iogurt cremós natural amb fruites del bosc, delicias de Eire, yogur cremoso natural con frutas de bosque, délices d'Eire, yaourt nature crémeux avec des fruits rouges, Eire's delight, creamy plain yoghurt with berries **4'98**



58- Crema catalana amb maduixes, crema catalana con fresas, crème catalane avec fraises, crème brûlée with strawberries **8'95**

59- Maduixes amb nata, fresas con nata, fraises avec de la crème chantilly, strawberries and cream **9'98**

60- Tarro de llimona, tarro de limón, pot de citron, lemon jar **6'98**

61- Fruites naturals del temps, fruta natural del tiempo, fruit naturels du temps, seasonal fruit **7'95**

62- Poma caramel·litzada a la brasa i gelat de vainilla (opció flamejada amb calvados o rom) Manzana caramelizada a la brasa y helado de vainilla Pomme caramélisée grillée et glace vanille Grilled caramelized apple and vanilla ice cream **9'98**

# BON PROFIT

plats vegetarians | carn de bou | carn d'ànec | cargols | bolets

## Al·lèrgens alimentaris | Alérgenos alimentarios | Allergènes alimentaires | Food allergens

Les patates de l'acompanyament contenen sulfits
The potato garnish contains sulfites

- Conté gluten | Contiene Gluten | Contient gluten | Contains gluten
- Ous | Huevos | Œufs | Eggs
- Peix | Pescado | Poisson | Fish
- Mostassa | Mostaza | Moutarde | Mustard
- Làctics | Lácteos | Produits laitiers | Dairy products
- Api | Apio | Céleri | Celery
- Tramussos | Altramuces | Graines de lupin | Lupines
- Crustacis | Crustáceos | Crustacés | Shellfish
- Cacauets | Cacahuetes | Cacahuètes | Peanuts
- Fruits de closca | Frutos de cáscara | Fruits de coquille | Nuts
- Grans de sèsam | Granos de sésamo | Graines de sésame | Sesame seeds
- Soja | Soja | Soja | Soy
- Diòxid de sofre i sulfits | Dióxido de azufre y sulfitos | Dioxyde de soufre et sulfites | Sulphur dioxide and sulphites
- Mol·luscs | Moluscos | Mollusques | Molluscs

Els nostres plats poden contenir traces d'alguns al·lèrgens | Nuestros platos pueden contener trazas de algunos alérgenos | Nos plats peuvent contenir des traces de certains allergènes alimentaires | Our dishes may contain traces of some food allergens

RESTAURANT MANACOR