
PARA PICAR | TO SNACK

De 12:00 a 16:00 | From 12:00 to 16:00

Ensalada de lechugas, almendras, tomate cherry miel y mostaza (GF V) <i>Mixed lettuces, almonds, cherry tomatoes, honey and mustard</i>	16
Gazpacho con huevos de codorniz y trampó (VG) <i>Tomato gazpacho with quail's eggs and Mallorcan 'trampo' salad</i>	9
Puré de garbanzo y especias, crudités de verduras y semillas tostadas (GF V) <i>Spiced chickpea puree, vegetable crudité and toasted seeds</i>	11
Jamón Ibérico de bellota y pan con tomate <i>Iberian ham with tomato rubbed 'glass' bread</i>	29
Selección de quesos artesanos con sus guarniciones (GF VG) <i>Selection of artisan cheeses with condiments</i>	22
Wrap frío de gambas y col lombarda <i>Cold wrap with prawns and red cabbage</i>	19
Pan rústico planchado con cebolla caramelizada, Brie y sobrasada <i>Country 'tartine' with caramelized onion, Brie and sobrasada</i>	15
Sándwich mixto de pan brioche, pavo y queso Mahonés <i>Brioche sandwich with turkey and Mahon cheese</i>	16
Carpaccio de ternera, tomate seco, avellanas y queso viejo mallorquin <i>Beef carpaccio, sundried tomato, hazelnuts and old Mallorcan cheese</i>	22

MOMENTO DULCE
SWEET MOMENT

Ensalada de frutas Finca Serena (V) <i>Finca Serena fruit salad</i>	9
Selección de helados artesanos elaborados en la Finca (VG) <i>Selection of Finca Serena's homemade ice-creams</i>	9
Crumble de almendras, gianduja de avellana y piña (VG) <i>Almond crumble with hazelnut gianduja and pineapple</i>	8

(GF) Gluten Free / (VG) Vegetariano / (V) Vegano

Tenemos a su disposición el detalle de nuestra propuesta gastronómica del día en la que indicamos los alérgenos correspondientes a cada elaboración.

(GF) Gluten Free / (VG) Vegetarian / (V) Vegan

We have at your disposal the detail of our gastronomic proposal of the day in which we indicate the allergens corresponding to each preparation.

ZUMOS NATURALES Y SMOOTHIES
FRESH JUICES & SMOOTHIES

Zumo de Naranja recién exprimido. <i>Fresh squeezed orange juice</i>	7
VITAMIN C	12
Naranja, zanahoria, jengibre. <i>Orange, carrot and ginger</i>	
TROPICAL FEELING	12
Fresa, mango y plátano. <i>Strawberry, mango and banana</i>	

AGUAS Y REFRESCOS | DRINKS

Agua mineral, Agua con gas Still water, Sparkling water	6
Coca cola, Zero, Fanta, Schweppes, Nestea, Aquarius, Sprite	6
Burn	7
Kombucha de limón y jengibre <i>Lemon and ginger Kombucha</i>	10

CERVEZAS | BEERS

Estrella Galicia 33 cl	7
Estrella Galicia 0,0 33 cl	7
Estrella Galicia 1906 Red Vintage 33 cl	8



ESPUMOSOS | SPARKLING WINES

Juve & Camps Cinta Púrpura <i>Bodegas Juvé & Camps (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)</i>	9	25
Juve & Camps Brut rosé <i>Bodegas Juvé & Camps (Pinot Noir)</i>	12	32
Perrier Jouet (<i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>)	14	99
Perrier Jouet Rosé (<i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>)	16	119

VINO BLANCO | WHITE WINE

Finca Serena Blanco ★ <i>Finca Serena (Prensal Blanc)</i>	6	27
Palomo Cojo D.O. Rueda <i>(Verdejo)</i>	6	23
Maciá Batle Sauvignon Blanc. V.T. Mallorca <i>Bodegas Maciá Batle (Sauvignon Blanc)</i>	7	30

VINO ROSADO | ROSÉ WINE

Finca Serena Rosado ★ <i>Finca Serena (Callet)</i>	6	27
---	---	----

VINO TINTO | RED WINE

Son Crespí Negre D.O. Mallorca <i>Can Verdura Viticultors (Mantonegro)</i>	8	30
Amaren Crianza D.O.C. Rioja <i>Bodegas Amaren (Tempranillo)</i>	8	32
Cair Cuve D.O. Ribera del Duero <i>Tierra del cair (Tinto fino)</i>	8	38

★ Elaboración propia en Finca Serena, Mallorca

Si desea ver más opciones de bebidas y vinos por botella, no dude en preguntar a nuestro personal

*For a wider selection of drinks and wine bottles, do not hesitate to contact a member of our staff

MIXOLOGY BY MANEL VEHÍ

CLASSIC COCKTAILS 16

APEROL SPRITZ

Aperol, zumo de pomelo y cava. *Aperol, grapefruit juice and cava.*

BLOODY MARY

Vodka Ciroc, zumo de tomate, mostaza, tabasco, salsa lea Perrin's, salsa maggy y lima. *Ciroc vodka, tomato juice, mustard, tabasco, Perrin's sauce, Maggy's sauce and lime.*

CAIPIRINHA

Cachaça Capucana y lima. *Capucana cachaça and lime.*

DAIKIRI

Ron Barceló Imperial y lima. *Barceló Imperial rum and lime.*

MOJITO

Santa Teresa Gran Reserva con menta y lima y acabado con espina de lima. *Santa Teresa Gran Reserva with mint and lime and finished with lime spike.*

PISCO SOUR

Pisco Demonio de los Andes, limón, clara de huevo y angostura bitter. *Demonio de los Andes pisco, lemon, egg white and angostura.*

NON ALCOHOL 12

FRUIT SWIZZLE

Naranja, fresa y lima. *Orange, strawberry and lime.*

GREEN VIBES-DETOX

Kombucha de limón, zumo de pera, kale y nectar de Ágave. *Lemon Kombucha, pear juice, kale and Ágave nectar.*

VIRGIN MARY

Zumo de tomate, mostaza, tabasco y salsa lea Perrin's, salsa maggy y lima. *Tomato juice, mustard, tabasco and Perrin's sauce.*