# BAULINA

by hotel son baulo

## ENTRANTES

### LANGOSTINOS TEMPURIZADOS CON SALSA THAI 13.5-

Crujientes langostinos tempurizados servidos con salsa thai dulce y picante.

### ENSALADITA DE BURRATA Y TOMATE 12.5-

Cherries confitados como base, tomate fresco y burrata fresca coronando el plato.

### NUESTRAS CROQUETAS 11.5-

A elegir croquetas de chipirones en su tinta, rabo de toro o cocido. O pídete un mix! 6uds.

### TAQUITOS DE ROAST BEEF 11-

Taquitos de maiz con guacamole, roast beef troceado y cebolla morada encurtida.

### ZAMBURIÑAS 17-

Zamburiñas a la plancha condimentadas con una reducción de cava y azafrán. 6 uds.

### CALAMARES A LA ANDALUZA 11.7-

Cortado y enharinados a mano justo antes de su cocción. Servidos con su mayonesa a la naranja.

### CHIPIRON NACIONAL 12.7-

Chipironcitos enharinados a mano y fritos a alta temperatura para conseguir su textura crispy.

### PATA DE PULPO CON PARMENTIER DE PATATA 18-

Pata de pulpo a la hervida y marcada a la plancha servida en una cama de parmentier de patata.

### HUEVOS ROTOS CON FOIE Y TRUFA 14-

Huevos rotos sobre patatas confitadas condimentado con foie y trufa.

## ENSALADAS

### ENSALADA CÉSAR 12.5-

Lechuga romana, pechuga de pollo y picatostes de pan aliñados en su salsa .

### COCKTAIL DE AGUACATE Y LANGOSTINOS AL CURRY 16-

Cremoso aguacate con crujiennte lechuga acompañado con langostinos salteados en curry.

### ENSALADA GRIEGA CON BACALAO 14.5-

Ensalada griega con bacalao ahumado y daditos de queso feta aliñada con vinagreta de alcaparra.

### TRAMPÓ CON QUINOA 11.5-

Ensalada fresca de quinoa, huevos de codorniz y verduritas.

## ESPECIALIDADES

*Las tradicionales, las de siempre...*

**PAELLA MIXTA 16.5-**
Arroz bomba cocinado en su caldo con carne y mariscos variados.

**PAELLA MARISCO 18.5-**
Arroz bomba cocinado en su caldo acompañado con mariscos variados.

**PAELLA NEGRA 19.5-**
Arroz bomba cocinado en su caldo tintado de calamar con marisco variado.

**PAELLA DE BOGAVANTE 24-**
Arroz bomba cocinado en su caldo acompañado de trozos de bogavante fresco.

*...pero a nosotros también nos gusta darle una vuelta más.*

**ARROZ "DEL SENYORET" EN SU TINTA 25-**
Arroz negro sin cáscaras, servido con calamar a la plancha, chipirones y all i oli.

**FIDEO SECO DE SEPIA Y ZAMBURIÑA 19.5-**
Fideo seco servido con sepia, zamburiñas y all i oli de erizo de mar.

**NUESTRA PAELLA DE CARNE 19.5-**
Arroz bomba cocinado en caldo de carne servido con un entrecot a la plancha.

**HUEVOS ROTOS CON BOGAVANTE Y TRUFA 39-**
Huevos y patata frita con bogavante soasado condimentado ligeramente con trufa.

Recomendamos por encargo 24h antes. *Precio por pers.

## PASTAS

**SPAGHETTI CARBONARA ITALIANA 17-**
Spaghetti acompañados cremosa salsa tradicional italiana de huevo, pecorino, parmesano y guanciale.

**PARPADELLE BOLOÑESA 15-**
Parpadelle acompañados de sabrosa boloñesa de carne casera.

**FAGOTTINI CREMOSOS DE SALMON 17-**
Fagottini acompañados de una suave salsa de tomate y salmón.

**TAGLIATELLE DE TINTA DE SEPIA CON GAMBAS Y ALMEJAS 18-**
Pasta de tinta de sepia acompañado con gambas y almejas salteadas.

## UN POCO DE POR ÁSIA

**WOK DE TERNERA, POLLO O VERDURAS 12-**
Wok de noodles salteados con verduras y vuestra proteïna a elegir. O sino, solo verduritas.

**LOS FIDEOS THAI DEL CHEFF 14-** 🌶🌶
Noodles con curry rojo, pimiento, soja y guindilla roja fresca con base de leche de coco.

## *CARNES*

**CHULETÓN DE VACA MADURADO 35 DÍAS MÍN. (1KG) 59-** sugerencia para compartir!

Chuletón de vaca madurado servido a la piedra para dar a la carne vuestro punto ideal.

**SOLOMILLO DE TERNERA 22-**

Tierno solomillo de ternera acompañado de verdura del dia salteada y patata.

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 15-**

Pechuga de pollo a la plancha acompañada con arroz basmati.

**ENTRECOT DE VACA MADURADO 30 DÍAS 21-**

Sabroso entrecot de vaca madurado servido con verdura del dia salteada y patata.

**SOLOMILLO DE CERDO CON GORGONZOLA 22-**

Tierno solomillo de cerdo a la plancha acompañado de salsa de queso gorgonzola y arroz.

**CHULETITAS DE CORDERO MALLORQUÍN FRITAS CON AJOS Y PATATA 19.5-**

Típico plato Mallorquín de chuletitas fritas acompañadas de patata frita y sus ajitos.

Todos los platos se sirven con su guarnición.

**Salsa roquefort ●● , salsa curry ●● , reducción de Pedro Ximénez ● o salsa pimienta ●● a su elección por 1.5-*

## *PESCADOS*

**SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA 19-**

Salmón a la plancha servido con su guarnición del dia.

**GALLO DE SAN PEDRO FRITO CON CEBOLLA CRUJIENTE 19.7-**

Filetes de Gallo de San Pedro fritos con patata y cebolla crujiente.

Todos los platos se sirven con su guarnición.

**TATAKI DE ATÚN 19-**

Filetito de atún servido estilo tataki acompañado de aguacate y un crujiente.

**GALLO DE SAN PEDRO A LA PLANCHA 18.7-**

Filetes de Gallo de San Pedro a la plancha servidos con verdura salteada y patata.

**CALAMAR A LA PLANCHA CON TRAMPÓ 19-**

Calamar nacional a la plancha acompañado de trampó fresco de temporada.

## HAMBURGUESAS

### SA CLASSICA 14.5-
180gr. carne ternera 100%, lechuga, tomate, cebolla, bacon, huevo frito y ketchup en su rico pan de briosche.

### SA SON BAULÓ 15-
180gr. carne ternera 100%, lechuga, foie y cebolla caramelizada en su tierno pan brioche.

### BBQ BACON CHEESEBURGER 14-
Doble smash burger 200 gr., bacon crunchy, cheddar y salsa BBQ con un bollo de pan brioche.

### FANCY CRISPY CHICKEN 15-
Crispy chicken, lechuga, tomate, cebolla morada encurtida y mayonesa en su tierno pan brioche.

### HAMBURGUESA DE NA BEL 14.5-
180gr. carne ternera 100%, queso de cabra, y cebolla caramelizada en su pan de briosche.

### AWESOME VEGGIE BURGER 14.5-
Hamburguesa 100% vegana, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y guacamole con su pan de semillas.

### LA TRUFITA (MI FAVORITA) 15.5-
Doble smash burger 200 gr., cheddar, crunchy bacon, huevo frito y mayo trufada con su delicioso pan brioche.

### GUACABACON 14.5-
180gr. carne ternera 100%, cheddar, guacamole y bacon con su pan de brioche.

**PATATA RÚSTICA O BONIATO FRITO** para acompañar tu burger con un toque extra por 1e.

## POSTRES

### CHEESECAKE DEL CHEF 8- sugerencia para compartir!
Cremosa cheesecake hecha por nuestro chef, servida en tarrina de barro.

### CARROT CAKE 5.5-
Deliciosa y esponjosa tarta de zanahoria.

### TIRAMISÚ CASERO 6-
Bizcocho, su crema mascarpone y café son la base del Tiramisú de Pol, servido en tarrina.

### BROWNIE CON HELADO JOP 5.5-
Brownie templadito servido con una bola de helado de vainilla JOP.

### COPA DE HELADO BAULINA 5.5-
Tres bolas de helado JOP del dia, pregunte su disponibilidad.

### BANOFFEE CASERO 6-
Base de galleta y dulce de leche, crema mascarpone y plátano servido en tarrina individual.

### CARDINAL DE LLOSETA 5.5-
Tradicional postre Mallorquín, hecho artesanalmente en el Forn de Baix, en Lloseta.

### GATÓ CON HELADO DE ALMENDRA JOP 5.5-
Gató de almendra acompañado con una bola de helado JOP.

### PLATO DE FRUTA DEL DIA 7-
Plato de fruta del dia troceada y servida lista para disfrutar.

## *CAVAS & CHAMPAGNE*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **COPA DE CAVA DE LA CASA**<br>D. O. Cava | | 3.5- | |
| **CODORNIU BENJAMÍN 3/4**<br>D. O. Cava | | | 6.5- |
| **FREIXENET CARTA NEVADA, SEMISECO**<br>D. O. Cava | | | 15.5- |
| **FREIXENET CORDON NEGRO, BRUT**<br>D. O. Cava | | | 19.5- |
| **JUVÉ & CAMPS, BRUT**<br>D. O. Cava | | | 24- |
| **ANNA CODORNIU, BRUT**<br>D. O. Cava | | | 22- |
| **BICICLETTE E PESCI, PROSECCO**<br>D. O. Prosecco (Italia) | | 4.5- | 19- |
| **FREIXENET ICE, CUVEÉ**<br>D. O. Champagne A.O.C | | 5- | 19- |
| **MOËT & CHANDON, BRUT**<br>D. O. Champagne A.O.C | | | 59- |

## *SANGRÍA*

**COPA DE SANGRÍA DE VINO 4.5-**

**JARRA 1L. 12-**

**JARRA 2L. 18-**

**COPA DE SANGRÍA DE CAVA 7.5-**

**JARRA 1L. 18-**

**JARRA 2L. 22-**

## *VINOS BLANCOS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **EL COTO 3/8**<br>D. O. Rioja | | | 8- |
| **GATAO, VINHO VERDE**<br>D. O. DOC Vinho Verde (Portugal) | | | 13- |
| **EL COTO, RIOJA**<br>D. O. Rioja | | | 14- |
| **BICICLETAS Y PECES, SAUVIGNON**<br>D. O. Rueda | | 4.5- | 17- |
| **NAIROA, RIBEIRO**<br>D. O. Ribeiro | | | 15- |
| **FINCA FABIÁN, CHARDONNAY**<br>D. O. V.T. de Castilla | | | 14- |
| **PROTOS, VERDEJO**<br>D. O. Rueda | | 4- | 16- |
| **JOSÉ PARIENTE, VERDEJO**<br>D. O. Rueda | | | 19- |
| **SANGARIDA, GODELLO**<br>D. O. Bierzo | | | 23- |
| **MARTÍN CÓDAX, ALBARIÑO**<br>D. O. Rias Baixas | | | 22- |
| **MAR DE FRADES, ALBARIÑO**<br>D. O. Rias Baixas | | | 32- |
| **TERRAS GAUDA, ALBARIÑO**<br>D. O. Rias Baixas | | | 28- |

## *VINOS TINTOS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **EL COTO 3/8**<br>D. O. Cava | | | 9.5- |
| **EL COTO**<br>D. O. Rioja | | | 17.5- |
| **JOSÉ L. FERRER**<br>D. O. Binissalem (Mallorca) | | | 24- |
| **OBAC BINIGRAU**<br>D. O. Binissalem (Mallorca) | | | 35- |
| **RAMÓN BILBAO**<br>D. O. Rioja | | 5.5- | 20- |
| **LUIS CAÑAS**<br>D. O. Rioja | | | 26- |
| **VIÑA POMAL RESERVA CENTENARIO**<br>D. O. Rioja | | | 34- |
| **JUPITER CARMÉ**<br>D. O. Rioja | | | 23.5- |
| **MATARROMERA**<br>D. O. Ribera del Duero | | | 41- |
| **PAGO DE CARROVEJAS**<br>D. O. Ribera del Duero | | | 60- |

## *VINOS ROSADOS*

**BACH VIÑA EXTRÍSSIMA ROSADO 3/8**
D. O. Catalunya
- 6-

**MATEUS ROSÉ**
D. O. Douro
- 12-

**EL COTO ROSADO**
D. O. Rioja
- 14-

**L'ESCARELLE ROSÉ "PALM" ECO**
Vinos de Cotes de Provence (Francia)
- 18.5-

**RAMÓN BILBAO**
D. O. Rioja
- 17-

**TIANNA VELOROSÉ ROSADO ECO**
D. O. IGP Mallorca
- 22-

GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVO · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES