

# COMER

“ Platos pensados para compartir ”  
(o no)

<b>JAMÓN IBÉRICO</b> Bellota ORO “Castro” x 100grs. Servido con pan cristal y tomate <i>mallorquí</i> .	<b>28</b>	<b>ESPETO DE GAMBÓN</b> cocinado a la brasa en horno Jospers con salsa provenzal.	<b>18</b>
<b>PATATAS RUSTICAS</b> Servidas con aceite de hierbas, alioli de ajos asados y sal de jamón serrano	<b>9</b>	<b>PULPO A LA GALLEGA</b> estilo tradicional, cocinado a la brasa.	<b>22</b>
<b>ENSALADILLA OLIVIER</b> con ventresca de bonito, alcaparrones y grisines de pan cristal.	<b>12</b>	<b>BACALAO FRESCO GRATINADO</b> servido con coliflor asada y ali oli.	<b>25</b>
<b>SARDINAS AHUMADAS DE SANTONA</b> servidas en ensalada de tomate <i>mallorquí</i> , alcaparras fritas y vinagreta de mango.	<b>13</b>	<b>SALMÓN ROSADO</b> con ensalada de quinoa ,aliñado con vinagreta de maracuya y chía.	<b>26</b>
<b>ENSALADA DE BACALAO</b> con verduras asadas, vinagreta de jerez y cacahuete, mayonesa casera de zanahoria y garrapiñadas de girasol.	<b>16</b>	<b>BONDIOLA DE CERDO IBÉRICO</b> braseado con salsa de mostaza, miel de caña y boniato asado.	<b>24</b>
<b>LASAGÑA FRIA DE STRACCIATELLA</b> servida tartar de salmon y tomate rosa marinado en vinagre de jerez, pestos de tomate y rúcula, piñones tostados.	<b>15</b>	<b>ENTRECOT DE TERNERA</b> Cocinado al jospers servido con patatas, crema de hierbas y yema de huevo.	<b>26</b>
<b>CALAMARES A LA ANDALUZA</b> servidos con mayonesa cítrica.	<b>18</b>	<b>JARRETE DE TERNERA LECHAL</b> en salsa de hierbas. Sus 24 hrs. de cocción a baja temperatura y rematado a la brasa, hacen de este plato para compartir una auténtica delicia!	<b>41 X KG</b>
<b>CANELONES CRUJIENTES</b> de pato confitado, con crema de manzana caramelizada y tierra de algarroba y pistachos.	<b>12</b>	<b>TOMAHAWK DE TERNERA</b> cocinado al jospers con patatas fritas, ensalada y verduras asadas, servido con Chimichurri estilo Argentino.	<b>55 X KG</b>



**LA UNIVERSAL**  
PORT D'ANDRATX

COMER