

*
U
NĀU
TIC

La oferta gastronómica del nuevo restaurante del **Reial Club Nàutic Port de Pollença, U NÀUTIC**, quiere ser una perfecta representación de la solera, tradición y amor por el mar, que esta institución siempre ha representado. No obstante, no podemos olvidar ni dejar atrás, los nuevos conceptos de cocina internacional que imbuyen el panorama gastronómico actual y a los que también queremos dar cabida en esta nueva propuesta.

*The gastronomic offer of the new restaurant of the **Reial Club Nàutic Port de Pollença, U NÀUTIC**, endeavours to be a perfect representation of the character, tradition and love for the sea that this institution has always represented. However, we cannot forget or leave behind the new concepts of international cuisine that imbue the current gastronomic scene and to which we also want to accommodate in this new proposal.*

NUESTROS ENTRANTES FRÍOS OUR COLD STARTERS

Surtido de ensaladas con langostinos, mango, aguacate y gel de cítricos.
Mixed leaf salad with king prawns, mango, avocado and citrus emulsion.

1 3 10 12

22,50€

Ensalada de bogavante con aderezo de hierbas, jengibre y pistachos.
Lobster salad with herbs, ginger and pistachio dressing.

1 3 8 10 12

32,50€

Burrata con ensalada de canónigos, tomates confitados y pesto casero.
Burrata on a bed of lamb's lettuce, confit tomatoes and homemade pesto sauce.

7 8 10 12

18,50€

Ceviche de pulpo de la bahía de Pollença y gambas con cebolla morada, aguacate, chili, pimiento y "leche de tigre".

Local octopus and prawn Ceviche with red onion, avocado, chilli, bell pepper and "leche de tigre".

3 4

16,50€

Carpaccio de buey con escamas de parmesano, rúcula, aceite de trufa y "ceps".
Beef carpaccio with rocket, parmesan cheese flakes dressed with truffle and boletus oil.

1 7

15,50€

Anchoas de Santoña con escalivada macerada en Moscatel.
National anchovies from "Santoña" with "escalivada" macerated in Moscatel.

1 4 12

18,50€

Steak Tartar
Steak Tartar

1 2 10 12

27,50€

NUESTROS ENTRANTES CALIENTES OUR WARM STARTERS

Raviolis caseros de calabaza y ricotta con crema de albahaca y piñones.
Homemade pumpkin and ricotta ravioli dressed with basil and pine nut cream.

1 7 8 12
15,75€

Canelón de pato y foie con jugo de setas silvestres y trufa.
Cannelloni stuffed with duck and foie dressed with truffle and boletus sauce.

1 7 9 12
14,50€

Calamar a la andaluza con alioli de cítricos.
"Andalusian" style squid with citrus alioli.

1 2 7 14
16,50€

Frito de pulpo de la bahía de Pollença.
Local Octopus "frito".

14
15,85€

Huevos rotos con ortiguillas de mar.
Broken eggs with sea nettles.

2 4
17,50€

Huevos rotos con ibérico y foie.
Broken eggs with Iberic ham and foie.

2
18,50€

DEL MAR FROM THE SEA

Lomo de bacalao confitado con salsa beurre blanc de "Preamsal Blanc" y trufa.
Cod loin confit with "Preamsal blanc" and truffle beurre blanc sauce.

4 7 9 10

20,50€

Lubina salvaje a la plancha con espárragos trigueros escabechados e hinojo marino mallorquín.
Grilled sea bass with pickled green asparagus and Majorcan sea fennel.

4 12

26,50€

Rodaballo con crema de piña, coco y lemongrass.
Grilled turbot with pineapple, coconut and lemongrass sauce.

4 7 12

28,50€

Pescado fresco del día.
Fresh fish of the day.

4

SPM

Gamba roja de Sóller a la plancha.
Grilled "Sóller" red prawns.

3

SPM

Bogavante con huevos fritos de corral y patatas caseras.
Lobster with free-range fried eggs and french fries.

1 2 3

56,00€

Langosta mallorquina viva (en caldereta, con cebolla, a la plancha o al vapor).
Fresh Majorcan spiny lobster (as a stew, with onion, grilled or steamed).

1 2 3 4 8 9 12 3 7 12 3 3

SPM

DE LA MONTAÑA FROM THE MOUNTAIN

Paletilla de cordero mallorquín con aroma de romero y flor de azahar.
Majorcan shoulder of lamb with rosemary and "azahar" flower.

1 9 10 12

29,00€

Conejo con cebolla y gambas con almendras a la mallorquina.
Majorcan style rabbit and prawn stew with almonds.

1 2 3 8 9 10 12

23,25€

Magret de pato asado con salsa de frutos rojos y balsámico.
Duck magret braised with berries and Balsamic sauce.

1 9 12

20,50€

Cochinillo deshuesado cocinado a baja temperatura acompañado
de compota de manzana.
Boneless suckling pig cooked at low temperature with applesauce.

1 9 12

24,50€

Solomillo de ternera a la parrilla.
Grilled beef tenderloin.

28,50€

Entrecot de ternera a la parrilla.
Grilled beef sirloin.

23,75€

"Chateaubriand" a la parrilla con salsa bearnesa casera.
"Chateaubriand" with homemade bearnaise sauce.

2 7 12

66,75€ min 2 pax

SALSAS SALSAS

Pimienta *Pepper* · Bearnesa *Bearnaise* · Setas *Mushroom*

7

2 7

2,00€

7

NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES

Paella Mixta.
Mixed Paella.

3 9 14
17,50€

Paella Marinera.
Fish and Seafood Paella.

3 4 9 14
19,50€

Paella Ciega de marisco.
Fish and Seafood "Ciega" Paella (without shells).

3 4 9 14
19,50€

Arroz de pescado y marisco a la Marinera.
Fish and Seafood rice soup "Marinera" style.

3 4 9 14
20,50€

Arroz de pescado con bogavante.
Fish and Lobster rice soup.

3 4 9 14
36,00€

Fideuá de pescado y marisco.
Fish and Seafood Fideuá.

1 3 4 9 14
19,50€

Arroz Negro de marisco.
Black Fish and Seafood Paella.

3 4 9 14
19,50€

NUESTROS POSTRES CASEROS OUR HOMEMADE DESSERTS

Parfait de maracuyá y pistachos en salsa de chocolate negro.
Passion fruit and pistachio parfait with dark chocolate sauce.

1 2 7 8 12
7,50€

Tarta de queso al horno, con compota de frutos rojos y coulis de menta y kiwi.
Traditional Cheesecake with berry sauce and mint and kiwi coulis.

1 2 5 7 12
6,75€

Crema de coco quemada con helado de almendra.
Coconut crème brûlée.

2 7 8
6,50€

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla,
gel de frambuesa y tierra de cacao.
*Chocolate and nut brownie with vanilla ice cream,
raspberry emulsion and chocolate earth.*

1 2 7 8
7,00€

Variación de sorbetes.
Selection of sorbets.

2 5 6 7 8
6,00€

Ensalada de frutas tropicales.
Tropical fruit salad.

6,00€

Postre casero del día.
Homemade dessert of the day.

SPM

LEYENDA ALÉRGENOS ALLERGEN LEGEND

- 1 Gluten *Gluten*
- 2 Huevos *Eggs*
- 3 Crustáceos *Crustaceans*
- 4 Pescado *Fish*
- 5 Soja *Soya*
- 6 Cacahuets *Peanuts*
- 7 Leche *Milk*
- 8 Frutos de cáscara *Nuts*
- 9 Apio *Celery*
- 10 Mostaza *Mustard*
- 11 Sésamo *Sesame*
- 12 Sulfitos *Sulphites*
- 13 Altramuces *Lupins*
- 14 Moluscos *Mollusks*

