



U
NĀU
TIC

@unautic_restaurant

Aparcamiento de cortesía para nuestros clientes.
Complimentary guest parking.

ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

Crema de verduras de temporada.
Seasonal vegetable cream soup.

9,60 € (1) (12)

Gazpacho casero.
Homemade "Gazpacho" (Traditional Andalusian cold tomato soup).

9,60 € (1) (12)

Burrata sobre ensalada de tomate ecológico y anchoas con aceite de albahaca.
Burrata over organic tomato salad, and anchovies with basil oil.

18,90 € (4) (7)

Tártaro de atún rojo Bluefin de la bahía de Pollença con aderezo japonés y huevos de trucha.
Red tuna Bluefin tartare from the Bay of Pollença with Japanese dressing, and trout roe.

28,80 € (1) (4) (5) (11) (12)

Ceviche de vieiras y gambas con leche de tigre, pistacho y aguacate.
Scallop and prawn ceviche with "leche de tigre," pistachio, and avocado.

24,60 € (3) (4) (8) (12) (14)

Carpaccio de solomillo de buey con escamas de parmesano y aceite de trufa con boletus.
Beef tenderloin carpaccio with parmesan shavings, and truffle oil with porcini mushrooms.

23,50 € (1) (7) (12)

Ensalada de bogavante con aguacate, mango y vinagreta de cítricos.
Lobster salad with avocado, mango, and citrus vinaigrette.

48,90 € (2) (3) (10) (12)

ENTRANTES CALIENTES WARM STARTERS

Frito de pulpo de la bahía de Pollença.

Traditional Pollensa Bay octopus "Frito"

(A classic Majorcan specialty: tender octopus sautéed with cubed potatoes, vegetables, garlic, and fennel).

18,50 € (1) (14)

Calamares fritos a la andaluza con salsa tártara casera.

Andalusian-style fried squid with homemade tartar sauce.

19,80 € (1) (2) (12) (14)

Croquetas de carrillera de ternera y setas con mayonesa de trufa.

Beef cheek and mushroom croquettes with truffle mayonnaise.

16,20 € (1) (2) (7) (9) (12)

Tallarines con salsa de setas y gambas.

Tagliatelle with mushroom and prawn sauce.

19,80 € (1) (3) (4) (7) (9) (12)

Canelón de rape con langostinos y crema de azafrán.

Monkfish cannelloni with king prawn, and saffron cream sauce.

21,10 € (1) (3) (4) (7) (9) (12) (14)

Zamburiñas a la plancha con crema de frutas cítricas.

Grilled queen scallops with citrus fruit cream.

23,80 € (4) (10) (12) (14)

PESCADOS FROM THE SEA

Bacalao en salsa verde con espárragos.
Cod in green sauce with asparagus.

31,20 € (1) (3) (4) (9) (12) (14)

**Lubina de estero a la plancha con salsa de vino blanco,
acompañada de verduras frescas salteadas y puré de patata.**
Grilled estuary sea bass with white wine sauce,
served with sautéed fresh vegetables and mashed potatoes.

33,40 € (3) (4) (7) (9) (12)

**Tataki de atún rojo Bluefin de la bahía de Pollença
con alga wakame y mayonesa de wasabi.**
Red Bluefin tuna tataki from the Bay of Pollença
with wakame seaweed, and wasabi mayonnaise.

34,20 € (2) (4) (5) (11) (12)

**Filete de rodaballo a la plancha con salsa de albahaca y pistacho,
acompañada de verduras frescas salteadas y puré de patata.**
Grilled turbot fillet with basil and pistachio sauce,
served with sautéed fresh vegetables and mashed potatoes.

36,80 € (3) (4) (7) (9) (12)

Langosta mallorquina viva (en caldereta o a la plancha).
Freshly caught Majorcan lobster (stewed or grilled).

SPM (1) (2) (3) (4) (9) (12) / (3)

Gamba roja de Sóller.
Sóller red prawn.

250 gr. SPM (3)

CARNES MEATS

**Carré de cordero en su jugo con romero y miel,
acompañado de puré de boniato y verduras frescas salteadas.**
Rack of lamb in its own juice with rosemary and honey,
served with sweet potato puree and sautéed fresh vegetables.

32,40 € (7) (9) (12)

**Magret de pato asado con salsa de naranja sanguina,
acompañado de verduras frescas salteadas y patata.**
Roasted duck magret with blood orange sauce,
served with sautéed fresh vegetables and potatoes.

26,20 € (1) (9) (12)

**Entrecot de buey Black Angus a la plancha,
acompañado de verduras frescas salteadas y patata.**
Grilled Black Angus ox sirloin steak,
served with sautéed fresh vegetables and potato.

29,80 €

Solomillo de cebón a la plancha acompañado de verduras frescas salteadas y patata.
Grilled yearling beef tenderloin served with sautéed fresh vegetables and potato.

36,60 €

Chateaubriand a la plancha acompañado de verduras frescas salteadas y patata.
Grilled Chateaubriand served with sautéed fresh vegetables and potato.

36,40 € p.p Minimum 2 people. (1) (2) (7) (12)

SALSAS SAUCES

Pimienta Pepper · Bearnesa Bearnaise

2,50 € (1) (7) (9) (10) (12) · (2) (7) (12)

VEGANO / VEGETARIANO VEGAN / VEGETARIAN

Curry de lentejas y verduras con anacardos tostados.
Lentil and vegetable curry with toasted cashews.

18,90 € (8) (12)

NUESTROS POSTRES CASEROS OUR HOMEMADE DESSERTS

Piña natural fresca.
Fresh pineapple.

11,80 € (12)

Trío de sorbetes.
Trio of sorbets.

9,20 € (7) (8)

Biscuit de turrón con salsa de chocolate templada.
Nougat biscuit with warm chocolate sauce.

12,20 € (2) (7) (8) (12)

Arroz con leche de coco especiado con sorbete de maracuyá (vegano).
Spiced coconut rice pudding with passion fruit sorbet (vegan).

12,90 €

Tarta de ricotta y pera con compota de bayas.
Ricotta and pear tart with berry compote.

11,80 € (1) (2) (6) (7) (12)

Coulant de chocolate con helado de pistacho.
Chocolate coulant with pistachio ice cream.

12,90 € (1) (2) (7) (8)

Tabla de quesos variados.
Selection of cheeses.

18,00 € (7) (8)

VINO DULCE SWEET WINE

DOLÇ DE GEL

I.G.P. Mallorca - Bodega Mortitx
MoscateLL, Malvasia, Riesling
COPA 9,50 €

Por favor, comuníquese a nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.

Please inform our team if you have any food allergies or intolerances.

LEYENDA ALÉRGENOS ALLERGEN LEGEND

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

Socios 10% descuento / IVA incluido
Members 10% discount / VAT included

Aparcamiento de cortesía para nuestros clientes.
Complimentary guest parking.