



PLATIA MAR

formentor
beach

CO
MIL
DAS



TAPAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, PAN CON TOMATE

1/2 — 15€
1 — 25€



PATATAS PICANTES

14€



CROQUETAS DE JAMÓN O POLLO

3€/unidad



MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR CON CÍTRICOS Y HIERBAS AROMÁTICAS

14€



ALMEJAS CON TOMATE, GUINDILLA Y ALBAHACA

16€



GAMBAS AL AJILLO

18€



CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE LIMA

18€



ENTRANTES

ENSALADA DE AGUACATE, ESPINACAS FRESCAS, HINOJO Y PARMESANO

15€



ENSALADA DE TOMATES CON VENTRESCA Y CEBOLLA TIERNA

16€



GAZPACHO ANDALUZ

12€



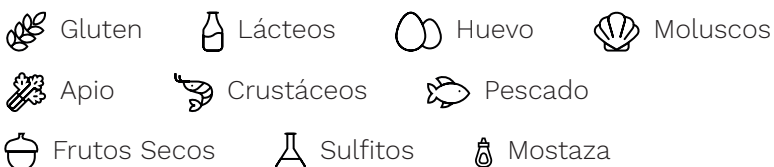
RIGATONI A LA BOLOÑESA

16€



PIMIENTOS ASADOS CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y ALCAPARRONES

18€



ENTRANTES

**ESPÁRRAGOS VERDES
A LA BRASA CON SALSA
DE ROMESCO**

16€



**CARPACCIO DE TERNERA
CON PARMESANO
Y RÚCULA**

19€



**PA AMB OLI, BERENJENA
ASADA, SOBRASADA Y
QUESO DE MAHÓN**

16€



PESCADOS

**ATÚN A LA PLANCHA CON
PIMIENTOS ESCALIVADOS**

24€



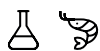
**COLITA DE RAPE AL
ESTILO SANTURCE CON
TOMATE CONFITADO**

26€



**CARPACCIO DE GAMBAS,
VINAGRETA DE LIMA Y
AGUACATE**

22€



CARNES

**POLLO DE CORRAL CON
PATATAS FRITAS**

18€



**ROAST BEEF CON SALSA
DE MOSTAZA Y PATATA
MORTERO**

24€



**SOLOMILLO DE TERNERA
CON PIMIENTOS DEL
PIQUILLO**

24€

**HAMBURGUESA PLATJA
MAR. TERNERA,
LECHUGA, TOMATE,
CEBOLLA, PEPINILLO,
QUESO MAHÓN SEMI Y
BACON CON PATATAS
FRITAS DE GUARNICIÓN**

19€



ARROZ

POSTRES

PAELLA DE ARROZ NEGRO CON SEPIONETS Y ZAMBURIÑAS

22€



PAELLA DEL SENYORET CON CALAMARES Y GAMBAS

26€



ARROZ SALVAJE CON VERDURITAS

18€



ENSALADA DE FRUTAS

8€

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE VAINILLA

10€



TARTA DE QUESO CON SALSA DE FRAMBUESA

10€



LEMON PIE

10€



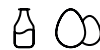
HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE

8€



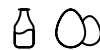
HELADO DE YOGURT Y MORAS

8€



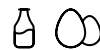
SORBETE DE MELOCOTÓN CON FRUTA DE LA PASIÓN

8€



SORBETE DE MANDARINA CON MENTA

8€



VINO BLANCO

MALLORCA

NA BLANCA FORMENTOR
Viogner, Giró ros, Malvasia
y Prensall blanc

Copa 5€ — Botella 19€

**SES NINES BLANC DE
BLANCS**
Prensall blanc,
Chardonnay y Muscat de
Frontignan

26€

**MANDIA VELL CUVEÉ
BLANC**
Chardonnay y Viognier
ECO

33€

RIOJA

BARÓN DE LEY
Viura, Garnacha blanca y
Tempranillo blanco

18€

RUEDA

BICICLETAS Y PECES
Verdejo ECO

21€

MARQUÉS DE RISCAL RVA
Sauvignon blanc

25€

RIAS BAIXAS

TARANIS
Albariño

20€

VALDEORRAS

EL AERONAUTA
Godello

27€

VINO ROSADO

MALLORCA

U CAP FORMENTOR
Callet, Prensall Blanc y
Syrah

Copa 5€ — Botella 19€

ES TREN ROSAT
Callet, Syrah y Cabernet
Sauvignon

19€

TIANNA "VELOROSE"
Manto Negro ECO

26€

RIOJA

BARÓN DE LEY
Tempranillo y Garnacha
tinta

22€

PENEDÉS

FRAGANCIA DE MARTA
Sauvignon blanc y Pinot
Noir

27€

VINO TINTO

MALLORCA

L'ILLOT FORMENTOR

Cabernet Sauvignon,
Callet y Syrah

Copa 5€ — Botella 19€

EL COLUMPIO

Manto negro, Merlot,
Syrah, Callet y Cabernet
Sauvignon

24€

PROYECTO TERRA

Callet ECO

26€

RIOJA

ZUAZU GASTON

VENDIMIA SELECCIONADA

Tempranillo

20€

MARQUÉS DE RISCAL RVA

Tempranillo

32€

RIBERA DEL DUERO

CARMELO RODERO

CRianza

Tinta Fina

44€

V.T. CASTILLA-LEÓN

ABADIA RETUERTA

SELECCIÓN ESPECIAL

Tinta Fina y Cabernet

48€

ESPUMOSOS

CAVA

RAVENTÓS ROIG BRUT NATURE

Copa 6€ — Botella 17€

RAVENTÓS ROIG BRUT NATURE ROSÉ

17€

CORPINNAT

GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA

37€

CHAMPAGNE

MOËT BRUT IMPERIAL

70€

MOËT BRUT ROSÉ

85€

MOËT ICE

94€

RUINART BLANC DE BLANCS

110€

BE BID AS

APERITIVOS

ESTRELLA GALICIA
BARRIL COPA
6€

ESTRELLA GALICIA
BARRIL PINTA
8€

ESTRELLA GALICIA 33CL
6€

ESTRELLA GALICIA 0'0
6€

1906 RESERVA ESPECIAL
6€

MARTINI RESERVA
AMBRATO/RUBINO
7€

RICARD
7€

FINO/MANZANILLA
7€

FIERO&TONIC
8€

SMOOTHIES DE YOGURT

MANGO, FRESAS, COCO,
FRUTA DE LA PASIÓN O
CAFÉ
6€

SMOOTHIES NATURALES

OREO
8€

FRUTOS ROJOS
8€

TÉS FRÍOS

TÉ MORUNO
7€

TÉ DE MELOCOTÓN
7€

TÉ DE LIMÓN
7€

COCKTAILS KMO

SPRITZ BIANCO FORMENTOR

Vino Na Blanca, Aperol y soda
8€

MOJITO MEDITERRÁNEO

Hierbas Túnel, limón, menta
fresca y soda
12€

VERMUT SPLASH

Vermut Muntaner Blanco,
tónica y perfume de cítricos
de nuestro huerto
12€

PINK SPRITZ

Vermut Muntaner rosé,
refresco de pomelo rosa y
pomelo fresco
12€

COCKTAILS CLÁSICOS

KIR

Vino blanco y crema de
Cassis
7€

KIR ROYAL

Cava y crema de Cassis
8€

FIERO SPRITZ

Martini Fiero y cava
8€

BE BID AS

COCKTAILS CLÁSICOS

BLOODY MARY

Vodka, zumo de tomate,
zumo de limón, salsa Perrins
y Tabasco

12€

MOJITO

Ron, lima, menta y soda

12€

CAIPIRIÑA

Cachaça y lima

12€

PIÑA COLADA

Ron, leche de coco y zumo de
piña

12€

DAIKIRI

Ron y zumo de lima

12€

MARGARITA

Tequila, Cointreau y zumo de
lima

12€

TEQUILA

PATRÓN SILVER

10€

PATRÓN REPOSADO

12€

PATRÓN XO CAFÉ

10€

GIN*

KM1

Con los mejores cítricos de
Mallorca

11,50€

BOMBAY DRY

11,50€

SEAGRAMS

12,50€

BOMBAY SAPPHIRE

15,50€

BOMBAY BRAMBLE

15,50€

BROCKMAN'S

16,50€

GIN MARE

16,50€

G'VINE

17,50€

HENDRICKS

16,50€

VODKA*

KM1

Vodka hecho con patatas
locales

11.50€

ERISTOFF

11,50€

ABSOLUT

11,50€

GREY GOOSE

14,50€

*SUPLEMENTO TÓNICA
PREMIUM 1€

BE BID AS

RON

KM1

Ron Guatemalteco con filtro de carbón de almendra
11,50€

KM1 AÑEJO

Envejecido 5 años en barrica de roble de vino mallorquin
15,50€

BACARDI BLANCO

11,50€

BACARDI RESERVA 8

12,50€

BACARDI BLACK

14€

MATUSALEM

12,50€

BRUGAL

12,50€

SANTA TERESA GRAN RESERVA

18,50€

WHISKY*

BLENDED

DEWARD'S WL

9€

J.B.

9€

BALLANTINES

9€

J.W. RED LABEL

9€

BOURBON

FOUR ROSES

9€

TENNESSEE SOUR MASH

JACK DANIEL'S

10€

IRISH

JAMESON

9€

CANADIAN

CANADIAN CLUB

9€

NATURE BLENDED

DEWARD'S 8

10€

J.W. BLACK LABEL

13€

DEWARD'S 12

16€

CHIVAS REGAL 12

16€

MALT (HIGHLAND SPEYSIDE)

GLENFIDDICH

16€

*SUPLEMENTO
REFRESCO COMBINADOS
2,5€





PLATJA MAR

@FORMENTORBEACH — FORMENTORBEACH.ES

