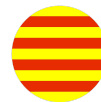


Aromas "Patio Food & Drinks"

CARTA



TAPES I RACIONS

• Pa, olives i allioli. (Sense gluten + 2,00€)	4.60€
• Mix d'olives.	5.60€
• Banderilles anxova / Boquerón "Gilda".	2.40€
• Plat d'anxoves del cantàbric.	16.00€
• Seitons en vinagre amb olives.	9.40€
• Patates aromes. Patates fregides naturals amb la nostra salsa picant	6.80€
• Truita de patata amb ceba. Pinxo amb amanida	5.60€
• Empanadilla de bonítol (tonyina) tomàquet i ou dur. Preu ud	3.40€
• Falafel casolà. Boles de falafel amb salsa spicy paprika & chili mayo i totopos de blat de moro (nachos)	12.20€
• Croquetes casolanes. Pernil ibèric, bacallà, ceps (6 uts)	11.40€
• Salmorejo cordovès. Sopa freda de tomàquet amb pernil ibèric i ou dur	9.40€
• Meló amb pernil ibèric.	11.10€
• Scamorza fumada. Formatge italià al forn amb tomàquet i orenga	12.20€
• Fregit mallorquí. Guisat de carn, herbes aromàtiques, verdures i fetge	11.10€
• Lacón a la gallega. Pernil rostit amb patata cuita i pebre vermell de la vera	12.40€
• Carpaccio de carbassó . Base de tomàquet natural amb vinagreta de llima i ginebre amb brots verds i tomàquets secs	12.10€
• Hummus de cigró amb vegetals.	9.40€
• Pa amb tomàquet i oli d'oliva.	3.20€
• Pa extra.	2.00€
• Musclos. (en escabetx 6/8 uts)	12.00€



EMBOTITS I FUMATS

• Taula mixta. Ibèrics i formatge	23.40€
• Taula ibèrics.	22.10€
• Taula de formatges.	19.10€
• Taula mallorquina. Sobrassada, botifarró, camaïot i formatge de Maó	19.10€
• Taula 3 variants a triar . Al teu gust	18.00€
• Salmó de Noruega.	16.20€
• Taula mixta de fumats.	21.60€
• Pernil ibèric.	16.20€
• Xoriço ibèric.	12.00€
• Sobrassada artesana. Dolç i picant	12.20€



AMANIDES

• Amanida Cèsar. Selecció d'enciams, pollastre cruixent, tomàquet cherry, crostones, encenalls de parmesà i salsa cèsar	14.30€
• Amanida de tonyina blanca. Tomàquet de l'horta, tonyina blanca, pebrots del piquillo, ceba tendra, olives d'Aragó, oli i sal	14.10€
• Amanida de formatge de Maó. Espinacs, formatge de maó a la planxa, bacó, fruits secs i tomàquet cherry amanit amb vinagre de Mòdena	14.70€
• Amanida deluxe. Barreja d'espinacs i enciams, ceba dolça, pastanaga, poma, ou dur, oli i vinagre de gerd	14.20€

- **Amanida grega.** Enciam, tomàquet, ceba vermella, oliva negra, cogombre, formatge feta i oli d'alfàbrega fresca **14.30€**
- **Amanida nòrdica.** Enciam, brots verds, salmó noruec, formatge de Maó, ou dur i oliva negra **16.80€**



SANDVITXOS

- **Sandwich mixt.** Pernil i formatge **6.20€**
- **Sandwich Aromes.** Bacon, formatge, tomàquet, enciam i maionesa **14.80€**
- **Sandwich mallorquí.** Camaïot, formatge maonès, tomàquet i enciam **14.10€**
- **Sandwich nòrdic.** Salmó, espinacs, ceba, ou dur, cogombre i salsa d'anet **16.80€**
- **Sandwich vegetal.** Espinacs, tomàquet, pebrot piquillo, ceba, ou dur i maionesa **14.10€**
- **Sandwich vegetal amb tonyina.** Espinacs, tomàquet, pebrot piquillo, ceba, ou dur, maionesa i tonyina **15.10€**



POSTRES

- **Coca de patata.** **2.25€**
- **Coca de patata farcida de gelat.** **4.30€**
- **Gató d'ametlles.** Amb gelat de vainilla **6.20€**
- **Pastís de pastanaga.** **5.70€**
- **Pastís de formatge basc amb gerds.** **6.20€**
- **Coulant de xocolata.** Amb gelat de vainilla **5.90€**
- **Tiramisú mallorquí.** Tiramisú banyat en rom Amazones, rom de Mallorca **5.70€**
- **Torrija caramel·litzada.** Amb gelat de vainilla **7.40€**



GELATS

- **Gelat artesà.** Preu per bola. Vainilla, xocolata, stracciatella, cafè, avellana, pistatxo, fruits del bosc, préssec, iogurt, llimona **2.20€**



CAFE & INFUSIONS

- **Cafè expresso.** **1.60€**
- **Cafè amb llet.** **2.40€**
- **Tallat.** **1.80€**
- **Expresso machiatto.** **2.00€**
- **Tatte machiatto.** **3.20€**
- **Cafè americà.** **2.00€**
- **Capuccino.** **3.10€**
- **Iced coffee.** **4.10€**
- **Tè negre .** English, Earl grey, Darlejing first flush, Chai, Te amb canyella **2.50€**
- **Tè blau .** Oolong fines Baies **2.50€**
- **Tè blanc .** Xina Pai mu Thai **2.50€**
- **Tè verd .** Sencha, te verd mànec, Te verd menta de Marràqueix **2.50€**
- **Rooibos .** Pakistanès, Frescor cítric, Vainilla i Canela **2.50€**
- **Tè vermell .** Pu-erh **2.50€**
- **Infusions .** Camamilla dolça flor, Menta poliol, Tila flor extra, Pau interior, Bon ànim **2.50€**
- **Infusions Ayurveda .** Pitta, Vatta, Rapha **3.00€**



BEGUDES

- **AIGUA.**
- **Aigua sense gas 500 ml.** **2.60€**
- **Aigua amb gas 500 ml.** **3.10€**
- **REFRESC.**

• Puig cola, Puig cola zero.	2.60€
• Llima llimona Puig.	2.60€
• Llimonada Puig.	2.60€
• Taronjada Puig.	2.60€
• Bitter Kas.	2.60€
• Tònica.	2.60€
• Ginger Beer.	2.60€

• SUCS DE FRUITES.

• Poma, pinya, tomàquet, raïm, préssec.	2.20€
---	-------

• CERVESA.

• Estrella Galicia. Canya 0.2 L	2.80€
• Estrella Galicia. Canya 0.3 L	3.20€
• Estrella Galicia. Gerra 0.5 L	4.60€
• Ambar. Botellín 1/3.	3.50€
• Ampolla. 1/3 Celíacs.	3.50€
• Ampolla. 1/3 IPA.	3.50€
• Ampolla. 1/3 Llimona Radler.	3.50€
• Ampolla. 1/3 0.0%.	3.50€
• Estrella Galicia. Ampolla 1/3.	3.50€
• Estrella Galicia 1906 reserva.	4.20€
• Ipa Summer Ale.	4.20€

• LICORS.

• Herbes.	4.00€
• Patxaran.	4.00€
• Vermut casolà.	2.80€
• Brandy.	4.00€
• Baileys.	4.00€
• Palo.	4.00€
• Whisky vell.	9.00€
• Brandy vell.	10.00€
• Martini.	4.00€
• Ricard.	4.00€
• Pastis.	4.00€
• Combinat.	8.50€
• Ginebra Premium.	8.00€



SUCS NATURALS

• Taronja.	4.50€
• Llimona.	4.50€
• Taronja i llimona.	4.50€



XOCOLATA CALENTA

• Xocolata artesà.	3.00€
• Xocolata negra.	3.50€
• Xocolata banana.	3.50€
• Xocolata picant.	3.50€
• Xocolata avellanes.	3.50€
• Xocolata, taronja i canyella.	3.50€



VINS BLANCS

• Glarima. Copa . SOMONTANO, Chardonnay, Gewürztraminer	3.40€
• Glarima . SOMONTANO, Chardonnay, Gewürztraminer	18.00€
• Fons de Mar. MALLORCA. Malvasia, monastrell, giró ros i macabeu	24.00€
• Nasica. Copa. RUEDA, Verdejo, Bodega Copaboca	3.40€
• Nasica. RUEDA, Verdejo, Bodega Copaboca	18.00€
• Santa Clara Macià Batle blanco. Copa. MALLORCA. Vi de la terra	4.20€
• Santa Clara Macià Batle blanco. MALLORCA. Vi de la terra	24.00€



VINS ROSATS

• Glarima. Copa . SOMONTANO, Syrah i Cabernet Sauvignon	3.40€
• Glarima . SOMONTANO, Syrah i Cabernet Sauvignon	18.00€



VINS NEGRES

• Glarima. Copa . SOMONTANO, Ull de llebre i merlot	3.40€
• Glarima. SOMONTANO, Ull de llebre i merlot	18.00€
• Santa Clara Macià Batle Tinto. Copa. MALLORCA. Vi de la terra	4.20€
• Santa Clara Macià Batle Tinto . MALLORCA. Vi de la terra	24.00€
• Nexus Tempranillo. D.O. RIOJA	21.00€
• Viore Mencia. D.O. BIERZO	23.00€



CAVES & CHAMPAGNES

• Gran Palas brut nature reserva. Copa . CAVA, Macabeu, Xarel·lo i Parellada	6.00€
• Gran Palas brut nature reserva . CAVA, Macabeu, Xarel·lo i Parellada	26.00€
• Gran Ducay brut nature rosat. Copa. CAVA, Garnacha 100%	6.00€
• Gran Ducay brut nature rosat . CAVA, Garnacha 100%	26.00€



SANGRIA

• De vi. Copa.	4.20€
• De vi.	18.00€
• De cava. Copa.	5.10€
• De cava.	19.00€



CÒCTELS

• Aperol Spritz. Aperl, cava i soda	7.50€
--	--------------

Disposem d'informació alimentària en matèria d'al·lèrgens.

WIFI password: AROMASDEVALLDEMOSSA

IVA INCLÒS

Aromas "Patio Food & Drinks"
De la Rosa, 24
07170 Valldemossa
971612341
aromasdevalldemossa@gmail.com