



GASTRO BAR
CAN CERA

Tapas para compartir

Pan de cristal con tomate de ramallet y aceite de oliva virgen	6 €
Jamón ibérico de bellota*	24 €
Selección de quesos con mermelada de higos	18 €
Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unid.)	10 €
Coca de berenjenas asadas con romescu	12 €
Patatas con salsa brava*	9 €
Calamar a la andaluza con ali-oli de naranja	17 €
Anchoas del Cantábrico*	18 €

De la huerta

Gazpacho de tomate con su tartar y croutons	12 €
Crema de guisantes con gambas de Sóller*	14 €
Carpaccio de setas Portobello con lascas de Parmesano, almendras y aceite de trufa*	16 €
Ensalada de quinoa con aguacate, mango y vinagreta de mostaza*	16 €
Burrata con tomate, albahaca y alcaparras crujientes*	18 €
Ensalada César de pollo con lascas de Parmesano y croutons	14 €

Platos principales

Tagliatelle con salsa de hongos y trufa	16 €	Steak tartar con "pommes frites"*	25 €
Arroz cremoso de gambas y azafrán*	24 €	Hamburguesa de Black Angus con patatas fritas	20 €
Pulpo con puré negro de berenjenas, pimentón y anís*	22 €	Paletilla de cordero al horno con patatas a lo provenzal*	25 €
Lubina confitada sobre puré de patatas al olivo y emulsión de pimientos asados*	26 €	Solomillo de ternera con patata rellena de crema de tumbet*	26 €

Postres

Puding de coco y pasas al ron	8 €	Tiramisú con crumble de cacao	8 €
Trufas de chocolate al aroma de Armagnac*	6 €	Tarta tatin de manzana con helado de vainilla	8 €
Tarta de queso mascarpone y frambuesa	8 €	Coulant de chocolate con helado de avellanas	8 €

ABIERTO TODOS LOS DÍAS DE 12.30 H. A 22.30 H.

*Preparaciones sin gluten • Listado de alérgenos a su disposición • 10% IVA Incluido



GASTRO BAR CAN CERA

Tapas to share

Crispy bread with Majorcan tomato and virgin olive oil	6 €
Acorn-fed Iberian ham*	24 €
Selection of cheeses with fig jam	18 €
Handmade ham croquettes (6 units)	10 €
Flatbread of roasted eggplants with romesco	12 €
Fried potatoes with spicy tomato sauce "Patatas bravas"*	9 €
Andalusian style squid with orange ali-oli	17 €
Anchovies from the Cantabrian Sea*	18 €

From the market garden

Tomato gazpacho with its tartar and croutons	12 €
Cream of green peas with Sóller prawns*	14 €
Portobello mushrooms carpaccio with Parmesan, almonds and truffle oil*	16 €
Quinoa salad with avocado, mango and mustard vinaigrette*	16 €
Burrata with tomato, basil and crunchy capers*	18 €
Caesar salad with chicken, Parmesan and croutons	14 €

Main courses

Tagliatelle with wild mushrooms and truffle cream sauce	16 €	Steak tartar with "pommes frites"*	25 €
Creamy rice with prawns and saffron*	24 €	Black Angus burger with fries	20 €
Grilled octopus with black eggplants purée, paprika and anis*	22 €	Roast shoulder of lamb with provencal style potatoes*	25 €
Seabass confit with black olives potato purée and roasted peppers emulsion*	26 €	Beef sirloin with Majorcan tumbet cream filled potato*	26 €

Desserts

Coconut pudding with rum raisins	8 €	Tiramisu with cocoa crumble	8 €
Armagnac chocolate truffles*	6 €	Tatin apple pie with vanilla ice cream	8 €
Mascarpone and raspberry cheesecake	8 €	Chocolate coulant with hazelnut ice cream	8 €

OPEN DAILY FROM 12.30 AM TO 22.30 PM

*Gluten free • Allergens information is at your disposal • 10% VAT Included