SANT JAUME
LUXURY DESIGN HOTEL

EL COLMADO

APERITIVOS
APPETISERS

Aceitunas Gordal con aliño casero Gordal olives in our house dressing	GF/V	**7 €**
Chips "Bonilla a la Vista" "Bonilla a la Vista" crisps	GF	**5 €**
Almendras mallorquinas Mallorcan almonds	GF/V	**8 €**

TAPAS

Gazpacho de tomate y croutons Tomato gazpacho with croutons	GF/V	**12 €**
Selección de croquetas de pollo y espinacas (6u) Selection of croquettes chicken and spinach (6u)		**12 €**
Escalivada de verduras asadas Escalivada roasted Mediterranean vegetables	GF/V	**14 €**
Paleta ibérica de bellota 100% (50gr.) con pan artesano y tomate 100% acorn-fed Iberian ham (50gr.) with artisan bread and tomato		**24 €**
Mini tortilla española de patata con cebolla Mini spanish omelette with onion	GF	**12 €**
Anchoas "Don Bocarte" con pan artesano "Don Bocarte" anchovies with artisan bread		**18 €**
Ensaladilla rusa con Pane Carasau Traditional ensaladilla rusa with Pane Carasau		**12 €**
Selección de quesos nacionales con mermelada de higos Spanish cheese selection with fig jam		**20 €**
Frito mallorquín de marisco Mallorcan seafood sauté	GF	**16 €**
Pulpo a la gallega Galician-style octopus	GF	**24 €**
Pan de masa madre con tomate de ramallet (opción sin gluten) Sourdough bread with ramallet tomato (gluten free option)	V	**5 €**

ENSALADAS / SÁNDWICHES
SALADS / SANDWICHES

Ensalada César clásica Classic Caesar salad		**18 €**
Burrata fresca con tomate y pesto de albahaca Fresh burrata with tomato and basil pesto	GF	**18 €**
Guacamole con totopos de maíz Guacamole with corn tortilla chips	GF/V	**16 €**
Salmón salvaje con mantequilla de eneldo y sus blinis Wild salmon with dill butter and blinis		**22 €**
Hamburguesa del chef con patatas fritas caseras Chef's burger with homemade fries		**24 €**
Club sándwich con patatas fritas caseras Club sandwich with homemade fries		**18 €**

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES

Pasta fresca rellena de ricota, parmesano, ajo fresco, cebollino y limón con pesto Fresh pasta stuffed with ricotta, parmesan, fresh garlic, chives and lemon with pesto		**20 €**
Pasta fresca rellena de setas y trufa con salsa cacio e pepe Fresh pasta stuffed with mushrooms and truffle in cacio e pepe sauce		**20 €**
Steak tártar Steak tartare		**26 €**
Lomo de bacalao confitado en AOVE con escalivada de verduras Cod loin confit in extra virgin olive oil and escalivada roasted vegetables	GF	**29 €**
Jarrete de cordero con gratén de patata trufada Lamb shank with truffled potato gratin		**28 €**

MENÚ DE TAPAS
TAPAS MENU

A compartir, mínimo 2 personas — **48 € p.p.**
To share, minimum 2 people

Consulta nuestra opción vegana
Ask about our vegan option

Gazpacho de tomate y croutons Tomato gazpacho with croutons	GF/V
Surtido de croquetas de pollo y espinacas (4u) Selection of croquettes chicken and spinach (4u)	
Paleta ibérica de bellota 100% 100% acorn-fed Iberian ham	
Pan de masa madre con tomate de ramallet (opción sin gluten) Sourdough bread with ramallet tomato (gluten free option)	V
Mini tortilla española de patata con cebolla Mini spanish omelette with onion	GF
Frito mallorquín de marisco Mallorcan seafood sauté	GF
Pastel de queso con frutos rojos Creamy cheesecake with red berries	GF

Copa de vino de Mallorca o cerveza
Glass of mallorcan wine or beer

POSTRES
DESSERTS

Trufas de chocolate amargo al Armagnac Dark chocolate truffles with Armagnac	GF	**9 €**
Tarta tatín de manzana con helado de vainilla Tatin apple pie with vanilla ice cream		**12 €**
Pastel de queso con frutos rojos Creamy cheesecake with red berries	GF	**10 €**
Brownie de chocolate negro con helado de vainilla Dark chocolate brownie with vanilla ice cream	GF	**10 €**
Selección de sorbetes y helados artesanales Selection of artisanal sorbets and ice creams	GF	**9 €**

Abierto todos los días de 12.30 a 22.30
Open daily 12.30 to 22.30
10% IVA Inc.

GF — **Sin gluten** / Gluten Free
V — **Vegano** / Vegan

Tenemos a su disposición el listado de alérgenos
List of allergens at your disposal

Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis
It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis