

Sa Frontera

Comida Casera

Entrantes

- **Humus de pimientos del piquillo con trampó de garbanzos y hojaldre.**
• Humus of piquillos pepper with trampó of chickpeas and puff pastry.
7,50€
- **Falafel con queso crema de pesto rojo y salsa de yogur.**
• Falafel with cream cheese of Red pesto and yogurt sauce.
8,00€
- **Nachos "Sa Frontera" con ragú de carne, guacamole y trio de quesos.**
• Nachos "Sa Frontera" with meat ragout, guacamole and 3 cheese.
8,00€
- **Finguer de tofu con salsa de cacahuetes-sweet chili y ensalada de canónigos.**
• Tofu finguers with peanuts-sweet chili dip and canons salad.
8,50€
- **Kibbeh crudo en tosta de hojaldre con aceite picante.**
• Raw kibbeh in a puff pastry toast and spicy oil.
9,00€
- **Coxinhas Brasileñas rellenas de pollo con ensalada de rúcula y salsa de cassis.**
• Brazilian chicken coxinhas and arugula salad with cassis sauce.
9,50€
- **Melón Cantalupe con jamón ibérico, mozzarella de búfala y pesto rojo.**
• Cantaloupe melon with iberic jamón, buffalo mozzarella and red pesto.
10,50€
- **Gambas al ajillo con kimchi.**
• Shrimps with garlic and kimchi sauce.
10,00€
- **Ensalada mixta.**
• Mixed salad.
9,00€
- **Ensalada de frutas de temporada con queso de cabra y reducción de cassis.**
• Salad with seasonal fruits, goat cheese and cassis reduction.
12,00€

Carnes

- **Solomillo de cerdo con salsa al whisky, patatas fritas caseras y pimientos de padrón.**
- Sirloin pork in a whisky sauce with home fries potato and padrón peppers.

16,50€

- **Hamburguesa casera de ternera, con queso crema, jamón ibérico y kale frito.**
- Homemade veal burger with cream cheese, iberic jamón and fried kale.

13,00€

- **Solomillo de ternera a la piedra con patatón y ensalada de tomates cherry.**
- Meat on the stone with potato and cherry tomato salad.

Pescadas 19,00€ P.P. (min 2 personas)

- **Cazón en adobo y boquerones fritos con ensalada de canónigos.**
- Marinated dogfish and anchovies with canons salad.

15,00€

- **Risotto negro con baby calamares, salsa verde y ali-oli.**
- Black risotto with baby squid, green sauce and ali-oli.

17,00€

- **Pescado del día con ensalada y patatón.**
- Fish of the day with potato and salad.

Pastas S.P.

- **Pasta arrabiata con cherrys confitados.**
- Arrabiata pasta with candied cherries tomatoes.

10,00€

- **Pasta carbonara tradicional Italiana con guanciale y parmesano.**
- Italian traditional carbonara pasta with guanciale and parmesan cheese.

12,50€

- **Pasta con pollo, verduras y salsa asiática.**
- Pasta with chicken, vegetables and asian sauce.

13,00€

- **Pasta pesto con gambas, pimientos de padrón y pistacho granulado.**
- Pesto pasta with shrimps, padron peppers and granulate pistachio.

14,00€

Pastres

- **Coulant casero de chocolate con crema, helado de vainilla y frutas.**
- Homemade chocolate coulants with vainilla sauce, vainilla ace-cream and fruits.

7,50€

- **Carpaccio de fresas con crumble de cítricos ,menta y helado de mascarpone.**
- Strawberry carpaccio with citric crumble, mint and mascarpone ice-cream.

8,00€

- **Crema Catalana.**
- Catalan cream.

6,50€

- **Copa de helado (fresa, vainilla y chocolate) con frutas y sirope de chocolate.**
- Ice-cream (strawberry, vainilla and chocolate) with fruits and chocolate syrup.

6,00€

Menú Kids 9€

- **Principal;** pasta tomate, fingers de pollo o mini burger.
- Main course; tomato pasta, chicken fingers, or mini burger.

- **Bebida;** agua o zumo.
- Drink; wather or juice.

- **Postre;** helado, yogur o fruta.
- Dessert; ice-cream, yogourt or fruit.

- **Pan, ali-oli y olivas // 3,50€**
- **Ali-oli // 2,50€**
- **Olivas // 1,50€**
- **Pan // 1,00€**

Si tiene alguna alergia consultelo con nuestro personal.

If you have any allergies, check with our staff.