
STA. CATALINA 1928
PL
PALMA DE MALLORCA. BALEARES
PATRÓN
LUNARES
Cantina


STA. CATALINA 1926
PL
PALMA DE MALLORCA · BALEARES

HOJA DEL PATRÓN

OPEN EVERY DAY

STARTERS

AVOCADO DIP 17
Pico de gallo, crème fraîche and totopos

EGGPLANT CROQUETTES 10
Sun-dried tomato and Parmesan

GRILLED ENSAIMADA 19
Filled with seasonal fruit and foie gras

ROASTED EGGPLANT 16
With ricotta, confit cherry tomatoes and hazelnuts

PATATAS BRAVAS 13
Spiced potatoes with chipotle mayonnaise and alioli

OCTOPUS ENSALADILLA 14
Octopus salad with prawns, potato and shallot

CANTABRIAN ANCHOVIES 18
On brioche bread with ricotta and lemon zest

CONFIT LEEKS 12
With olive and pistachio

FISH MARKET

SCARLET PRAWNS (2pcs) 32
Salt-baked

SEA BASS TARTARE 18
With pil-pil sauce and lemon vinaigrette

BOUCHOT MUSSELS 16
With green curry and lemongrass

ROCKET CALAMARI 22
Fried in chickpea flour, with basil and citrus mayonnaise

GARLIC PRAWNS 21
With extra virgin olive oil, garlic and chilli

GRILLED SARDINES 15
With garlic and parsley

QUEEN SCALLOPS 18
With pil-pil sauce and salmon roe

TUNA TARTARE ON TOAST 22
On toasted bread with Mallorcan ramallet tomato

OCTOPUS PICA PICA 16
With toasted farmhouse bread

FISH & SHELLFISH

GRILLED TURBOT 1KG 75
With fried onion, potatoes and pil pil sauce

TUNA TATAKI 31
With chopped tomato, capers and olives

GRILLED SEA BASS 33
With roasted vegetables

ROASTED OCTOPUS 25
With baker-style potatoes and chimichurri

COD IN SAUCE 25
In a cherry tomato sauce with capers and black olives

MEATS

STEAK TARTAR 24
Patrón dressing with French fries

CHARCOAL-GRILLED SPRING CHICKEN 19
With roasted potatoes and saffron sauce

BEEF TENDERLOIN 32
With potato purée and wild asparagus

PATRÓN BURGER 19
With bacon, cheddar, onion, Dijon mustard and French fries

SIDE DISHES

MALLORCAN POTATOES 6 | **GREEN SALAD** 9 | **FRENCH FRIES** 5 | **PADRÓN PEPPER** 10

SUCKLING PIG LEG

Available to order for events and takeaway. Please ask our team.



AT THIS ESTABLISHMENT, ALL FISHERY PRODUCTS INTENDED TO BE SERVED RAW OR LIGHTLY COOKED HAVE BEEN PREVIOUSLY FROZEN AT -20 °C OR BELOW FOR AT LEAST 24 HOURS, OR AT -35 °C FOR AT LEAST 15 HOURS, TO DESTROY ANY POSSIBLE ANISAKIS PARASITES OR LARVAE; ALTERNATIVELY, THEY COME FROM AQUACULTURE SYSTEMS THAT GUARANTEE THEY ARE FREE FROM ANISAKIS.

HOJA DEL PATRÓN

OPEN EVERY DAY

ARROCES

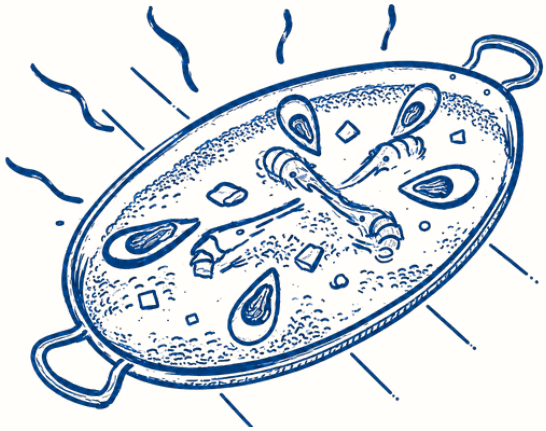
MIN. 2 PEOPLE

PRAWN RICE — 25 PP
With squid and asparagus

BLACK RICE — 24 PP
With fried squid and velvet crab

VEGETABLE RICE — 23 PP
With broccolini, cauliflower and baby carrots

PATRON'S RICE — Market price
With fresh, locally caught fish



DESSERTS

CHEESECAKE — 9
Weekly special

CREMA CATALANA — 7

FROZEN ENSAIMADA — 11
Filled with artisan ice cream

CORONEL — 6
Lemon sorbet with vodka and orange liqueur

APPLE TORTILLA — 8
With cinnamon and vanilla

ICE CREAMS — 5
Selection of ice creams

WINE BY THE GLASS

REDS

RONDAN (RIOJA) — 5,5
Tempranillo

GAZUR (RIBERA DEL DUERO) — 7
Tinta del País

MARQUÉS DE MURRIETA (RIOJA) RSVA — 9
Tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha

WHITES

AGUAZUL (RUEDA) — 5,5
Verdejo

40 VENDIMIAS (RUEDA) — 6
Sauvignon Blanc

MARUXA (VALDEORRAS) — 7
Godello

TERRA DE GODOS (RÍAS BAIXAS) — 7
Albariño

ROSE

STUDIO BY MIRAVAL — 8
Cinsault, Tibouren, Rolle, Garnacha

SPARKLING WINE

CAVA MASIA SALAT (DO CAVA) — 6,5
Macabeu, Xarel·lo, Parellada

HOJA DEL PATRÓN

ABIERTO TODOS LOS DIAS

ENTRANTES

AGUACATE AL MORTERO 17
Pico de gallo, crème fraîche y totopos

CROQUETAS DE BERENJENA 10
Tomate seco y parmesano

ENSAIMADA A LA PLANCHA 19
Rellena de fruta de temporada y foie

BERENJENA ASADA 16
Con queso ricotta, tomates cherry confitados y avellanas tostadas

PATATAS BRAVAS 13
Patatas especiadas con mayonesa de chipotle y alioli

ENSALADILLA DE PULPO 14
Con langostinos, patata y chalota

ANCHOAS DEL CANTABRICO 18
En pan brioche con queso ricotta y ralladura de limón

PUERROS CONFITADOS 12
Con aceituna y pistacho

DE LONJA

CARABINEROS (2ud) 32
A la sal

TARTAR DE LUBINA 18
Con Pil Pil y vinagreta de limón

BOUCHOT 16
Con curry verde y lemon grass

CALAMAR COHETE 22
Frito en harina de garbanzo, con mayo de albahaca y cítricos

GAMBAS ROJAS AL AJILLO 21
Con aceite de oliva virgen extra, ajo y guindilla

SARDINAS A LA BRASA 15
Con ajo y perejil

ZAMBURIÑA 18
Al Pil Pil y huevas de salmon

TARTAR DE ATUN 22
Sobre tosta con tomate ramallete

PICA PICA DE PULPO 16
Con tosta de pan payes

PESCADO Y MARISCO

RODABALLO A LA BRASA 1KG 75
Con cebolla frita, patató y salsa pil pil

TATAKI DE ATÚN 31
Con picada de tomate, alcaparra y aceituna

LUBINA A LA BRASA 33
Con verdura asada

PULPO ASADO 25
Con patatas panadera y chimichurri

BACALAO 25
En salsa de tomate cherry, alcaparras y aceitunas negras

CARNES

STEAK TARTAR 24
Aderezo Patrón con patatas fritas

PICANTÓN AL CARBÓN 19
Con patato y salsa azafran

SOLOMILLO DE TERNERA 32
Con puré de patata y espárrago triguero

PATRÓN BURGER 19
Con bacon, queso cheddar, cebolla, mostaza de Dijon y patatas fritas

GUARNICIONES

PATATÓ MALLORQUÍN 6

ENSALADA DE VERDES 9

PATATAS FRITAS 5

PIMIENTO DEL PADRÓN 10

PERNIL DE COCHINILLO

Disponible por encargo para eventos y take away. Consulte con nuestro equipo.

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE VAYAN A CONSUMIR CRUDO O POCO HECHO HAN SIDO PREVIAMENTE CONGELADOS A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -20 oC DURANTE AL MENOS 24 HORAS O A -35oC AL MENOS 15 HORAS, PARA DESTRUIR LA POSIBLE PARASITACION DEL MISMO POR EL ANISAKIS O SUS LARVAS O BIEN, PROCEDEN DE SISTEMAS DE ACUICULTURA QUE GARANTIZAN QUE ESTÁN LIBRES DE ANISAKIS.

HOJA DEL PATRÓN

ABIERTO TODOS LOS DIAS

ARROCES

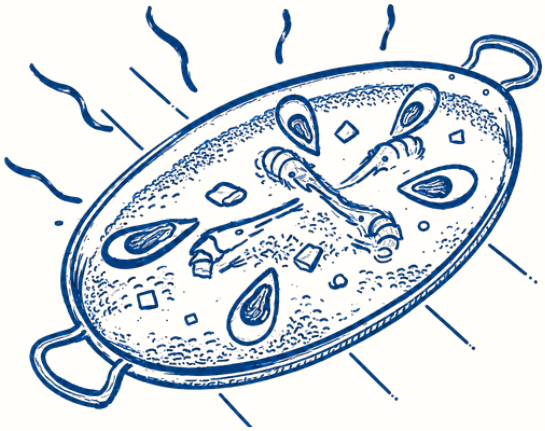
MÍN. 2 PERS.

ARROZ GAMBA 25 PP
Con calamares y alcachofas

ARROZ NEGRO 24 PP
Con calamar y nécoras

ARROZ VEGETAL 23 PP
Con brocolini, coliflor y baby zanahorias

ARROZ DEL PATRON Segun mercado
De pescado de lonja



POSTRES

TARTA QUESO 9
Especial de la semana

CREMA CATALANA 7

ENSAIMADA HELADA 11
Rellena de helado artesanal

CORONEL 6
Sorbete de limón con vodka y licor de naranja

TORTILLA DE MANZANA 8
Con canela y vainilla

HELADOS 5
Selección de helados

VINO POR COPAS

TINTOS

RONDAN (RIOJA) 5,5
Tempranillo

GAZUR (RIBERA DEL DUERO) 7
Tinta del País

MARQUÉS DE MURRIETA (RIOJA) RSVA 9
Tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha

BLANCOS

AGUAZUL (RUEDA) 5,5
Verdejo

40 VENDIMIAS (RUEDA) 6
Sauvignon Blanc

MARUXA (VALDEORRAS) 7
Godello

TERRA DE GODOS (RÍAS BAIXAS) 7
Albariño

ROSADO

STUDIO BY MIRAVAL 8
Cinsault, Tibouren, Rolle, Garnacha

ESPUMOSO

CAVA MASIA SALAT (DO CAVA) 6,5
Macabeo, Xarel·lo, Parellada