



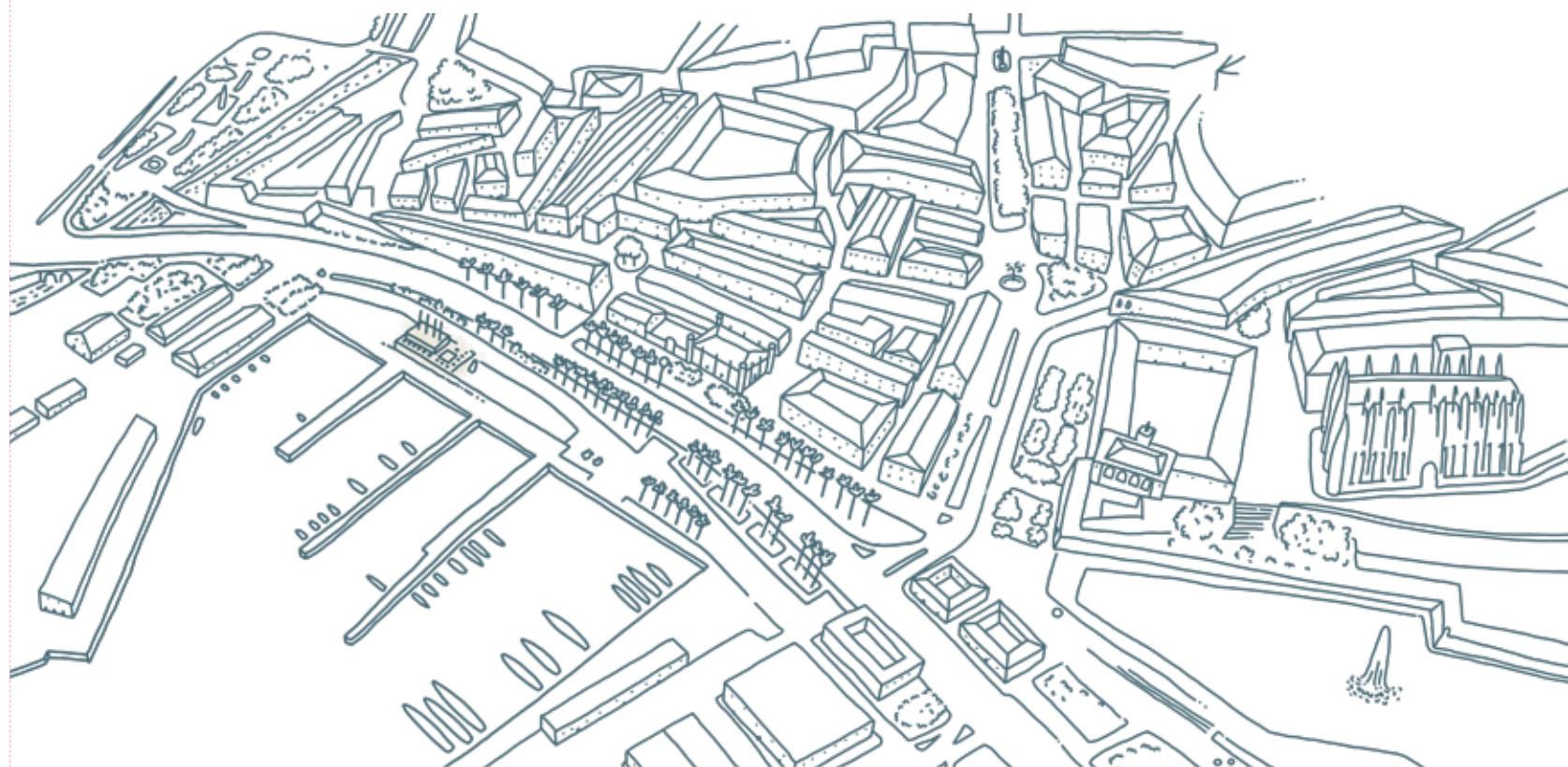
Tradición marinera, sabor mediterráneo

El RESTAURANT PESQUERO, con sus más de 60 años de historia, es un lugar emblemático que forma ya parte de la memoria emocional de muchos de los ciudadanos de Palma y de sus visitantes.

Situado en el mismo corazón de Palma, sobre el mar, en el puerto de pescadores, junto a monumentos históricos como la Catedral, la Lonja -una obra maestra del gótico civil-, el Consolat de la Mar, el Baluard de Sant Pere, el barrio de la Lonja..., el RESTAURANT PESQUERO es un lugar ideal para relajarse, degustar sus platos y copas mediterráneas, sus arroces, pescados y mariscos, carnes al grill, cocina de mercado, de la mano de los Directores JOAN RAMIS, ANEL RAMADANOVA y MANUEL ENTRENA y los Chefs MIGUEL HORRACH y MIGUEL ÁNGEL MIRÓ.

El RESTAURANT PESQUERO ofrece también cocktails, copas, degustación de vinos y organiza fiestas, celebraciones y eventos personalizados. Todo ello pensado para que Vd. disfrute de una experiencia especial e inolvidable.

BIENVENIDO Y QUE DISFRUTE DEL RESTAURANT PESQUERO!



TAPAS Y ENTRANTES

	TAPITA	TAPA
ENSALADILLA RUSA	4€	8€
PATATAS BRAVAS	4€	8€
PESCADITO FRITO	6€	10€
“PEIXET” DE ROCA FRITO “A PELLIZCOS”	6€	10€
CALAMARES ROMANA	8€	14€
CALAMARES ANDALUZA	8€	14€
CROQUETAS DE RAPE Y GAMBAS	7€	12€
SEPIA A LA MALLORQUINA	7€	12€
PULPO CON CEBOLLA A LA MALLORQUINA	7€	12€
PULPO A LA GALLEGA		20€
GAMBITA ROJA FRITA “A PELLIZCOS” (CON CÁSCARA)		12€
LANGOSTINOS A LA PLANCHA		18€
PIMIENTOS DE PADRÓN		10€
LLESCAS (TOSTAS) DE PAN “PAGÉS” CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	2u.4€	4u.6€

“VARIAT MALLORQUÍ” (SERVIDO HASTA LAS 13:00 HRS)

PEQUEÑO	5,50€
GRANDE	9,50€

“PA AMB OLI”

PAN “PAGÉS” CON TOMATE, JAMÓN IBÉRICO Y QUESO (ACOMPAÑADO DE ACEITUNAS “TRENCADES”, ALCAPARRAS E HINOJO)	18€
---	-----

	TAPA
CARPACCIO DE ALCACHOFAS AL NATURAL CON VINAGRETA DE CÚRCUMA (CÚRCUMA, PIMENTÓN ROJO, LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)	18€
ALCACHOFAS A LA PLANCHA (CON SALSA ROMESCO)	18€
ESPÁRRAGOS VERDES A LA PLANCHA (CON SALSA ROMESCO)	16€
PLATO DE VERDURAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA (CON SALSA ROMESCO)	22€
TÁRTARO MEDITERRÁNEO (PLATO VEGANO)	18€
CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY CON QUESO PARMESANO Y RÚCULA	22€
TÁRTARO DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO	24€
TÁRTARO DE SOLOMILLO DE BUEY (CORTE A MANO)	24€
JAMÓN IBÉRICO (D.O. GUIJUELO - SALAMANCA) (CORTADO A CUCHILLO)	26€
JAMÓN IBÉRICO (D.O. SALAMANCA) (CORTADO A CUCHILLO)	18€
PLATO DE QUESO MAHÓN D.O.P. SEMI-CURADO ARTESANAL (LLOC SANTA CATALINA)	18€
PLATO DE QUESO MAHÓN D.O.P. AÑEJO-GRAN RESERVA (MERCADAL)	24€

APERITIVOS

ALLIOLI DE MAR CON AZAFRÁN	2€
BANDEJA DE OLIVAS MALLORQUINAS “TRENCADES”	3,50€
GILDAS MEDITERRÁNEAS	2u.5€ 4u.9€

MARISCOS

GAMBA ROJA DE MALLORCA GRANDE (UNIDAD) (EN TEMPORADA)	SPM	“ESPARDENYES” (100 GRS.)	24€
GAMBA ROJA DE MALLORCA MEDIANA	36€	ORTIGAS DE MAR FRITAS	18€
CIGALA DE MALLORCA GRANDE (UNIDAD) (EN TEMPORADA)	SPM	OSTRAS Nº 3 - FRANCIA (UNIDAD)	4€
CIGALA DE MALLORCA MEDIANA	38€	LANGOSTA CON HUEVOS ROTOS CAMPEROS (1 LANGOSTA DE 1 KG. APROX., RECOMENDADA PARA MÍNIMO 2 PERSONAS)	160€/kg
LANGOSTA DE MALLORCA (1 KG. APROX.)	150€/kg	BOGAVANTE CON HUEVOS ROTOS CAMPEROS (1 BOGAVANTE DE 1 KG. RECOMENDADO PARA MÍNIMO 2 PERSONAS)	106€/kg
BOGAVANTE DE GALICIA (1/2 KG. APROX.)	96€/kg	BANDEJA DE FRUTOS DEL MAR A LA PLANCHA	PRECIO POR PERSONA 75€
BOGAVANTE DE GALICIA (1 KG. APROX.)	96€/kg	CON LANGOSTA DE MALLORCA (1 LANGOSTA DE 1 KG. APROX., RECOMENDADA PARA MÍNIMO 2 PERSONAS)	SUPLEMENTO* 150€/kg
MEJILLONES DE ROCA A LA PLANCHA	16€	CON BOGAVANTE DE GALICIA (1 BOGAVANTE DE 1 KG., RECOMENDADO PARA MÍNIMO 2 PERSONAS)	SUPLEMENTO* 96€/kg
ALMEJAS A LA PLANCHA	18€		
BERBERECHOS “GIGANTES” AL VAPOR	18€		
NAVAJAS DEL DELTA DEL EBRO	SPM		
NAVAJAS DE GALICIA	22€		

(*) COSTE EXTRA SEGÚN PESO

POR ENCARGO Y EN TEMPORADA (*)

ALMEJAS DE CARRIL “LIMÓN” (UNIDAD)	SPM	BANDEJA DE FRUTOS DEL MAR AL HIELO	PRECIO POR PERSONA 75€
ESCOPIÑAS DE MAHÓN (UNIDAD)	SPM	CON LANGOSTA DE MALLORCA (1 LANGOSTA DE 1 KG. APROX., RECOMENDADA PARA MÍNIMO 2 PERSONAS)	SUPLEMENTO* 150€/kg
PERCEBES (100 GRS.)	SPM	CON BOGAVANTE DE GALICIA (1 BOGAVANTE DE 1 KG., RECOMENDADO PARA MÍNIMO 2 PERSONAS)	SUPLEMENTO* 96€/kg
CENTOLLO (1 KG. APROX.)	SPM		

(*) COSTE EXTRA SEGÚN PESO

SALSAS RECOMENDADAS:
MAHONESA, ALLIOLI DE MAR
CON AZAFRÁN

SUPLEMENTO
2€

(*) LAS PETICIONES POR ENCARGO DEBERÁN SER SOLICITADAS CON 48 HRS. DE ANTELACIÓN

NUESTROS ARROCES

ARROCES SECOS · PAELLAS · FIDEUÁS

(MÍNIMO PARA DOS PERSONAS · PRECIO POR PERSONA)

ARROZ SECO CIEGO DE PESCADO Y MARISCO (PAELLA) **18€**

CON LANGOSTA DE MALLORCA SUPLEMENTO*
(1 LANGOSTA DE 1 KG. APROX., RECOMENDADA PARA 2 O MÁS PERSONAS) **150€/kg**

CON BOGAVANTE DE GALICIA SUPLEMENTO*
(1 BOGAVANTE DE ½ KG. Ó 1 KG.) **96€/kg**

CON GAMBA ROJA **26€**

CON SALMONETES **26€**

CON “ESPARDENYES” **34€**

ARROZ SECO NEGRO CIEGO CON SEPIA Y ALLIOLI DE MAR CON AZAFRÁN (PAELLA) **18€**

CON CIGALA DE MALLORCA **26€**

FIDEUÁ CIEGA DE PESCADO Y MARISCO Y ALLIOLI DE MAR CON AZAFRÁN **18€**

CON GAMBA ROJA **26€**

ARROZ SECO CIEGO DE CAMPO CON CARACOLES Y ROMERO **24€**

ARROZ SECO MALLORQUÍN DE TEMPORADA **SPM**

(*) COSTE EXTRA SEGÚN PESO

ESPECIALIDAD IBIZA

(MÍNIMO PARA DOS PERSONAS · PRECIO POR PERSONA)

“BOLLIT DE PEIX” CON ARROZ SECO “A BANDA” **46€**
ESTILO IBIZA. SERVIDO EN DOS PASOS:
- PRIMER PASO: “BOLLIT DE PEIX” CON SU GUARNICIÓN
- SEGUNDO PASO: ARROZ SECO CON ALLIOLI DE MAR CON AZAFRÁN

ARROCES MELOSOS

(MÍNIMO PARA DOS PERSONAS · PRECIO POR PERSONA)

ARROZ MELOSO CIEGO DE PESCADO Y MARISCO **18€**

CON LANGOSTA DE MALLORCA SUPLEMENTO*
(1 LANGOSTA DE 1 KG. APROX., RECOMENDADA PARA 2 O MÁS PERSONAS) **150€/kg**

CON BOGAVANTE DE GALICIA SUPLEMENTO*
(1 BOGAVANTE DE ½ KG. Ó 1 KG.) **96€/kg**

CON GAMBA ROJA **26€**

CON “ESPARDENYES” **34€**

ARROZ MELOSO DE VERDURAS DE TEMPORADA Y ESPINACAS, SERVIDO CON HIERBAS FRESCAS (PLATO VEGANO) **18€**

CON BACALAO “ESQUEIXAT” **26€**

(*) COSTE EXTRA SEGÚN PESO

ARROCES MARINEROS (DE CALDO)
(MÍNIMO PARA DOS PERSONAS · PRECIO POR PERSONA)

ARROZ MARINERO CIEGO DE PESCADO Y MARISCO CON CALAMARES Y SEPIA	18€	ARROZ MARINERO CON “CLOSQUES” (DE PESCADO CON CALAMAR Y SEPIA, GAMBA ROJA, CIGALA, ALMEJA, MEJILLONES Y NÉCORAS)	36€
CON LANGOSTA DE MALLORCA (1 LANGOSTA DE 1 KG. APROX., RECOMENDADA PARA 2 O MÁS PERSONAS)	SUPLEMENTO* 150€/kg	(*) COSTE EXTRA SEGÚN PESO	
CON BOGAVANTE DE GALICIA (1 BOGAVANTE DE ½ KG. Ó 1 KG.)	SUPLEMENTO* 96€/kg		
CON GAMBA ROJA	26€		
CON “ESPARDENYES”	34€		

CALDERETAS · CAZUELAS
(PARA DOS O MÁS PERSONAS)

CALDERETA DE LANGOSTA (1 LANGOSTA, 1 KG. APROX.)	150€/kg	LANGOSTA FRITA CON RAPE (1 LANGOSTA, 1 KG. APROX.)	165€/kg
CALDERETA DE BOGAVANTE (1 BOGAVANTE, 1 KG. APROX.)	96€/kg	BOGAVANTE FRITO CON RAPE (1 BOGAVANTE, 1 KG. APROX.)	110€/kg
LANGOSTA CON CEBOLLA CONFITADA (1 LANGOSTA, 1 KG. APROX.)	150€/kg	LANGOSTA CON HUEVOS ROTOS CAMPEROS (1 LANGOSTA, 1 KG. APROX.)	160€/kg
BOGAVANTE CON CEBOLLA CONFITADA (1 BOGAVANTE, 1 KG. APROX.)	96€/kg	BOGAVANTE CON HUEVOS ROTOS CAMPEROS (1 BOGAVANTE, 1 KG. APROX.)	106€/kg

SUGERENCIA DE LA CASA
(PARA DOS O MÁS PERSONAS)

LANGOSTA DE MALLORCA (1 LANGOSTA, 1 KG. APROX.) **150€/kg**
SERVIDA EN DOS PASOS:
- PRIMER PASO: MEDALLONES DE LANGOSTA FRITA CON CEBOLLA CONFITADA
- SEGUNDO PASO: CALDERETA DE LANGOSTA ELABORADA CON EL RESTO DE LA LANGOSTA

PESCADOS

(COCINADOS Y SERVIDOS AL ESTILO TRADICIONAL MEDITERRÁNEO)

A LA PLANCHA, A LA ESPALDA, AL VAPOR...

(DE RACIÓN)

CAP ROIG	38€	TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO A LA BILBAÍNA	26€
GALLO DE SAN PEDRO	32€	LENGUADO SALVAJE DEL CANTÁBRICO "CAFÉ PARÍS"	28€
GALLO DE SAN PEDRO FRITO CON CEBOLLA FRITA	36€	CALAMAR DE POTERA	24€
RODABALLO	24€	ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO	
SALMONETES DE ROCA	34€	TACO A LA PLANCHA	28€
LUBINA A LA ESPALDA	22€	TÁRTARO	24€
SUPREMA DE LUBINA (SIN ESPINAS)	22€		
DORADA A LA ESPALDA	22€		

A LA SAL, A LA PLANCHA, AL HORNO, FRITO...

(1 KG. APROX., RECOMENDADO PARA DOS O MÁS PERSONAS · PRECIO POR 1 KG.)

CAP ROIG	SPM	DENTÓN	75€
GALLO DE SAN PEDRO	64€	BESUGO	75€
GALLO DE SAN PEDRO FRITO CON CEBOLLA FRITA	72€		
MERO	75€		
PARGO	75€		

SALSAS RECOMENDADAS: MAHONESA, ALLIOLI DE MAR CON AZAFRÁN

SUPLEMENTO 2€

SUGERENCIA DE LA CASA

(1 KG. APROX., RECOMENDADO PARA DOS O MÁS PERSONAS · PRECIO POR 1 KG.)

- LUBINA A LA SAL
- DORADA A LA SAL
SERVIDA CON JUDÍAS VERDES, PATATAS AL VAPOR Y ALLIOLI DE MAR CON AZAFRÁN

58€/kg

ESPECIALIDAD IBIZA

(MÍNIMO PARA DOS PERSONAS · PRECIO POR PERSONA)

"BOLLIT DE PEIX" CON ARROZ SECO "A BANDA" ESTILO IBIZA. SERVIDO EN DOS PASOS:
- PRIMER PASO: "BOLLIT DE PEIX" CON SU GUARNICIÓN
- SEGUNDO PASO: ARROZ SECO CON ALLIOLI DE MAR CON AZAFRÁN

46€

CARNES AL GRILL

TÁRTARO DE SOLOMILLO DE BUEY (CORTE A MANO)	24€
TÁRTARO DE SOLOMILLO DE BUEY "VUELTA Y VUELTA" (CORTE A MANO)	24€
CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY CON QUESO PARMESANO Y RÚCULA	22€
SOLOMILLO DE BUEY	24€
TAGLIATA DE SOLOMILLO DE BUEY	24€
ENTRECOT DE BUEY	22€
COSTILLITAS DE CORDERO LECHAL DE MALLORCA FRITAS CON AJOS	26€

VILLAGODIO - CHULETÓN DE BUEY DE LOMO ALTO (1 KG. APROX., RECOMENDADO PARA 2 O MÁS PERSONAS)	56€
CHULETÓN DE BUEY DE LOMO ALTO, MADURADO MÁS DE 40 DÍAS "VIEJO" (1 KG. APROX., RECOMENDADO PARA 2 O MÁS PERSONAS)	82€
PORCELLA DE MALLORCA AL HORNO (POR ENCARGO)	SPM

SALSAS RECOMENDADAS:
CAFÉ DE PARÍS, ALLIOLI

SUPLEMENTO
2€

ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA CON ACEITE DE ALBAHACA (TOMATE, MOZARELLA, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS)	14€
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON ACEITE DE ALBAHACA (BOUQUET DE LECHUGAS, HOJA DE ROBLE, LOLLO ROSSO, TOMATE, BROTES DE SOJA, ALFALFA, ZANAHORIA, ACEITUNAS NEGRAS, ALCAPARRAS Y NUECES)	16€

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO AL ENELDO (BOUQUET DE LECHUGAS, HOJA DE ROBLE, LOLLO ROSSO, TOMATE, BROTES DE SOJA, ALFALFA, ZANAHORIA, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS)	16€
ENSALADA VERDE CON TOMATE CHERRY CONFITADO Y VINAGRETA DE CÚRCUMA (BOUQUET DE LECHUGAS, HOJA DE ROBLE, LOLLO ROSSO, BROTES DE SOJA, ALFALFA, ZANAHORIA, CEBOLLA ROJA, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS)	14€

TARTAS Y POSTRES

TARTA DE QUESO FRESCO CON FRUTAS ROJAS	7€	MOUSSE DE MANGO Y MENTA*	6€
TARTA DE YOGURT Y MANGO	7€	BOMBONES HELADOS	7€
TARTA "LUJURIA" DE CHOCOLATE	8€	HELADOS "AL GUSTO" *	
GATÓ MALLORQUÍN DE ALMENDRA CON HELADO DE LECHE MERENGADA*	8€	1 BOLA	3€
CUARTO "EMBTUMAT", ORIGINAL DE MALLORCA*	7€	2 BOLAS	5€
APPLE CRUMBLE CON HELADO DE VAINILLA	7€	3 BOLAS	7€
TARTA FINA DE MANZANA (RECOMENDADO PARA 2 O MÁS PERSONAS. POR FAVOR, ENCARGAR AL COMIENZO, NECESITA 20 MIN. DE COCCIÓN)	12€	FRUTA DEL TIEMPO*	6€
		SOUFFLÉ ALASKA (POR ENCARGO)	PRECIO POR PERSONA 8€

*SIN GLUTEN

SUGERENCIA DE COPITA

PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES

VERITAS DOLÇ, JOSÉ LUIS FERRER (MALLORCA)	6€	MADEIRA	7€
MOSCATEL	6€	PEDRO XIMÉNEZ	6€
OPORTO RUBY	6€	BAILEYS	8€
OPORTO TAWNY	6€	HIERBAS DE MALLORCA	6€
SAUTERNS	8€	GIN DE MENORCA, ORUJOS Y GRAPPAS	A CONSULTAR
TOKAJI	6€		



ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Algunos platos contienen uno o varios de los 14 alérgenos nombrados por la UE. Si desea más información acerca de los ingredientes de nuestros platos, le rogamos pregunte a nuestro personal antes de realizar el pedido.

**Y ADEMÁS, POR ENCARGO,
PODEMOS OFRECERLES PLATOS DE LA COCINA TRADICIONAL MALLORQUINA COMO:**

MERO A LA MALLORQUINA

ZARZUELA MARINERA DE PESCADO
Y MARISCO

BULLAVESA DE PESCADO Y MARISCO

SOPAS MALLORQUINAS (VEGANAS)

SOPAS MALLORQUINAS “DE MATANCES”

“BURBALLES” CON CONEJO

ARROZ “BRUT”

CALAMARES DE POTERA RELLENOS

TUMBET CON CHULETITAS DE CORDERO
O DE LECHONA

TUMBET CON RAYA FRITA

CORDERO DE MALLORCA AL HORNO

“PORCELLA” DE MALLORCA AL HORNO

“GUISAT DE PEIX” AL ESTILO DE IBIZA

HUEVOS ROTOS CAMPEROS CON SOBRASADA

**(*) LAS PETICIONES POR ENCARGO DEBERÁN SER SOLICITADAS CON 72/48 HRS. DE ANTELACIÓN.
POR FAVOR, CONSULTE CON LA DIRECCIÓN**

**NO DUDE EN SOLICITAR INFORMACIÓN SOBRE NUESTROS
SERVICIOS DE:**

- PAELLAS TAKE AWAY (POR ENCARGO)
- DESAYUNOS Y MERIENDAS
(ESPECIALIDADES MALLORQUINAS Y ARTESANALES)
- SHUTTLE A HOTEL Y AEROPUERTO DESDE EL RESTAURANTE
(SEGÚN DISPONIBILIDAD)

**ABIERTO 365 DÍAS AL AÑO
COCINA ABIERTA ININTERRUMPIDAMENTE DE APERTURA A CIERRE**

