

M



MUNDANO

1. Adjective

Worldly, related to the World.

2. Adjective

**Said of a person
inclined to the pleasures
of social life.**

ABREBOCAS

€

PAN PAGÉS km 0

6

Mallorcan countryside Bread | Homemade clarified smoked Butter | Green Oil

SCALLOPS AND PORK BELLY (2U)

10,50

Charcoal-grilled Scallops | Crunchy Pork Belly | Trout Roe | Spicy Coral Foam | Salicornia

PANIPURI | CRUNCHY WITH RED SHRIMP (2U)

13

Crunchy ball filled with Red shrimp tartar | Aguachile | Avocado Mousse

*Vegan Option Available 

LAMB CANNOLI (1U)

9,80

Slow roasted Lamb | Homemade Cannoli Pastry | Pistachio

NORITACOS

• SALMON NORITACO (1U)

9,20

Crispy Nori Seaweed | Sushi Rice | Salmon Tartar | Avocado | Teriyaki | Spicy mayo

• WAGYU TARTUFATA (1U)

13

Crispy Nori Seaweed | Sushi Rice | Australian Wagyu Beef | Truffle sauce | Teriyaki
Crispy Sweetpotatoe strings

• VEGAN (1U)

8,90

Crispy Nori Seaweed | Sushi Rice | Vegan pulled "chicken"
| Pickled beetroot gel | Jalapeño

DUCK SANDO (2U)

15,40

Terrine of Confit Duck and Foie Gras | Toasted Bread in our Butter | Apple Gel
Truffle Mayo | Black Garlic Sauce

TRAVELLERS CROQUETTES (2U)

6,90

Fish fritters | Red Curry Thai | Lime Mayo

RAVIOLI MACARONS (4U)

13

Deepfried ravioli filled with King Prawns, Mascarpone and Lemon | Pistachio
Velouté Prawn sauce | Black garlic | Burrata Stracciatella

GAMBONARA (2U)

12,50

Guanciale and Kataifi wrapped king prawns | Carbonara Foam | Egg Yolk Confit
Pecorino Cheese

OSTRA NOSTRA (1U)

5,50

Charcoal-grilled | Sobrassada (spreadable Mallorcan paprika sausage)
Chilli powder | Honey caviar

*All menu prices include VAT.

HUERTO - PLANT BASED

€

POTATO WAFFLE

6,60

Homemade Banana Ketchup | Lime Mayo

UME SALAD

16,90

Italian Burrata Cheese | Local "Beef-heart" Tomato | Peach | Umeboshi Plum Dressing and roasted almonds

CUBRIK SALAD

14

Watermelon in soy sauce | Menorcan Cheese | Cucumber | Tzaziki Yogurt Sauce | Pistachio

SUNFLOWER ARTICHOKE (1U)

10

Charcoal grilled Artichoke | Miso butter | Parmesan foam | Sunflower seeds
Egg yolk confit | Umami dust

FLOR DE HUMMUS

15

Homemade Authentic hummus | glazed balsamic button mushrooms | mint
paprika | Malasian Roti Canai bread

RAW BAR

€

OSTRA MEX (1U)

5,50

Aguachile | Jalapeño pepper | Cayenne Oil

CEVICHITO BUENAZO

26

White Seabass | Amberjack | Tiger's Milk | Mango | Avocado | Passion Fruit
Chulpe popcorn | Papadums Crackers

YELLOW CHILI TIRADITO

23

Sashimi-Style Amberjack | Yellow Peruvian Chili | Fresh Red Chili | Crunchy Quinoa
Papadums Crackers

TOMATO TARTAR

17

Local Tomatoes | Anchovy | Vinegar cured Anchovies | Black Garlic | Egg Yolk Confit
Crispy Bread Sheets * **Vegan option available**

MACKEREL SMOKED TIRADITO

19

Cured Mackerel | Ponzu Sauce | Lemon Thyme Oil |
Ajo Blanco Sauce (Almon thick soup) | Pico de gallo (chillis and tomato)
Homemade Pickled Cucumber | Crispy Bread Sheets

SALMON TIRADITO

21

Norwegian Salmon | Avocado mousse | Tiger's milk with miso, ginger and kaffir lime
Salicornia | Trout roe | Sea grapes seaweed | Nori crackers

ENTREDOS

€

CHICKEN SKEWER TSUKUNE

21

Charcoal-grilled Chicken meatballs | Brioche | Egg Yolk Confit | Oyster ginger sesame sauce

POP & POMA

30

Octopus Skewer | Apple Parmentier | Potato Foam | Mint leaves | Smoked Paprika

PANCETA AL PASTOR

26

Slow-roasted Pork Belly | Pineapple | Homemade Chipotle Sauce | Tacos

AMAZON THAI FISH FILLET

34

Kamado-cooked Red Snapper | Green Plantain | Caramelized Onion | Thai Red Curry

MARROW BONE RISOTTO

29

Charcoal grilled Marrow Bone | Porcini Mushroom Risotto | Saffron | Parmesan

ANGUS SHORTRIBS

38

Shortrib cooked at low temperature for 24 hs | Potato Foam | Diced fried potatoes

DESSERTS

€

SNICKERS TIME (Vegan)

11

Dates | Peanuts | Chocolate | Homemade Cashews icecream

NO-MOCHI MISÚ

11

Tiramisú | Choco glaze | Tuille | Homemade Giandua ice-cream (cocoa and hazelnuts)

PAVLOVA MUNDANO

11

Crunchy Meringue | Raspberry Sorbet | Lemon curd

SWEET WINES

€

COFFEE AND TEAS

€

MARSALA MARTINEZ RSVA. 5 AÑOS

6,5

ESPRESSO

2,5

MACCHIATO

3

CASTAÑO TINTO DULCE

7

CAFE LATTE

3,5

NIEPOORT TAWNY PORTO

7

COFFEE with LIQUOR

4

AMERICANO

3,5

TEAS

3



MUNDANO

1. Adjetivo

Perteneciente o relativo al mundo.

2. Adjetivo

**Dicho de una persona:
Inclinada a los placeres y
frivolidades de la vida social.**

ABREBOCAS

€

PAN PAGÉS km 0

6

Pan local de Mallorca | Nuestra Mantequilla clarificada y ahumada | aceite verde

ZAMBURIÑAS CON CRUJIENTE DE TORREZNO (2U)

11

Brasa | Torrezno Crujiente | Huevas de Trucha | Espuma Coral Spicy | Salicornia

PANIPURI | CRUNCHY CON GAMBA ROJA (2U)

13

Bola crujiente rellena | Tartar de Gamba Roja | Mousse de Aguacate | Aguachile |

*Opción vegana disponible 

CANNOLI CORDERO (1U)

9,80

Cordero asado en su jugo a baja temperatura | Masa Artesanal de Cannoli | Pistacho

NORITACOS

• SALMÓN (1U)

9,20

Taco Crispy de Alga Nori | Arroz de Sushi | Tartar Salmón | Aguacate | Mayo Spicy

• WAGYU TARTUFATA (1U)

13

Taco Crispy de Alga Nori | Arroz de Sushi | Carpaccio de Wagyu | Tartufata | Crispy Boniato

• VEGAN (1U)

8,90

Taco Crispy de Alga Nori | Arroz de Sushi | Vegan Carne desmechada | Jalapeño | Gel de remolacha encurtida

DUCK SANDO (2U)

15,40

Terrina de Pato confitado y Foie | Pan tostado en nuestra Mantequilla | Gel de Manzana
Salsa Tartufata | Ajo negro | Caviaroli de Trufa

CROQUETAS VIAJERAS (2U)

6,90

Rellenas de Pescado | Curry rojo Thai | Mayonesa de Lima

RAVIOLI MACARONS (4U)

13

Ravioli fritos rellenos de Gambón, Mascarpone y limón | Pistacho | Velouté de gambas
Ajo Negro | Stracciatella de Burrata

GAMBONARA (2U)

12,50

Gambón envuelto en Guanciale y Pasta Kataifi | Espuma carbonara | Yema confitada
Pecorino

OSTRA NOSTRA (1U)

5,50

Asada en Kamado | Sobrassada de Mallorca | Polvo de Chili | Caviar de Miel

*Todos los precios de carta incluyen el IVA.

HUERTO - PLANT BASED

€

GOFRE DE PATATA

6,60

Ketchup de Banana casero | Mayonesa de Lima

ENSALADA UME

16,90

Burrata Italiana | Tomate rosa de Mallorca | Nectarina | Almendra tostada
Aliño de Ciruela Umeboshi

ENSALADA CUBRIK

14

Sandía osmotizada en soja | Queso de Menorca flambeado | salsa tzaziki de yogur
Pistacho | Hierbabuena

ALCACHOFA GIRASOL (1U)

10

Flor de Alcachofa a la Brasa | Mantequilla de Miso | Espuma de parmesano
Pipas de girasol | Yema confitada | Polvo umami

FLOR DE HUMMUS

15

Hummus auténtico casero | Champiñones confitados en Balsámico y Soja
Hierbabuena | Pan Malasio Roti Canai

RAW BAR - CRUDOS

€

OSTRA MEX (1U)

5,50

Aguachile | Jalapeño | Aceite de cayena

CEVICHITO BUENAZO

26

Corvina | Serviola | Leche de Tigre | Mango | Aguacate | Maracuyá | Maiz chulpe tostado
| Papadums Crackers

TIRADITO AJI AMARILLO

23

Serviolaestilo sashimi | Aji Amarillo | Chalaquita de chilis | cilantro | quinoa frita |
Láminas de Pan Tostadas

TARTAR DE TOMATES

17

Tomate Local | Anchoas | Boquerones Marinado en Komezu | Ajo Negro | Yema confitada
Láminas de pan tostadas * **Opción Vegan disponible** 

TIRADITO DE CABALLA AHUMADO

19

Caballa curada | Salsa Ponzu | Aceite de tomillo limón | Salsa de Ajoblanco
Pepino encurtido casero | Pico de gallo | Papadums Crackers

TIRADITO DE SALMON

21

Salmon Noruego | Mousse de aguacate | Salicornia | Leche de tigre con miso, jengibre y
lima kaffir | Huevas de Trucha | Algas Uva de Mar | Nori crackers

ENTREDOS

€

BROCHETA DE POLLO TSUKUNE

21

A la Brasa | Reducción de pollo y salsa de Ostras con jengibre y sésamo | Brioche | Yema Confitada | Hoisin Mayo | Negui

POP & POMA

30

Brocheta de Pulpo a la brasa | Parmentier Manzana | Espuma patata | Hierbabuena | Pimentón de la Vera

PANCETA AL PASTOR

26

Panceta lacada | Chutney de Piña | Brasa | Salsa Chipotle casera | Tacos de trigo

PESCADO AMAZONAS THAI

34

Pargo | Brasa | Patacón de Plátano Macho | Cebolla Caramelizada | Curry Rojo Thai

TUÉTANO CON RISOTTO

29

Hueso de tuétano a la brasa | Risotto de setas Porcini | Azafrán | Parmesano

SHORTRIBS DE ANGUS

38

Costilla entera cocinada 24h | Brasa | Espuma de patata | Cubos de patata frita

€

POSTRES

SNICKERS TIME (vegan)

11

Dátil | Cacahuetes | Chocolate | Helado de anacardos casero

NO-MOCHI MISÚ

11

Tiramisú | Brillo choco | Tuille | Helado de Gianduia casero (avellana y cacao)

PAVLOVA MUNDANO

11

Merengue crujiente | Sorbete de Frambuesa | Curd de Limón

VINOS DULCES

€

NIEPOORT TAWNY PORTO

7

MARSALA MARTINEZ RSVA. 5 AÑOS

7

CASTAÑO TINTO DULCE

7

CAFES E INFUSIONES

€

CAFE SOLO

2,5

CAFE CORTADO

3

CAFE CON LECHE

3,5

CARAJILLO

4

AMERICANO

3,5

INFUSIONES

3

