Aromas "Patio Food & Drinks"

CARTA

TAPAS Y RACIONES

• **Pan, olivas y alioli.** (Sin gluten +2,00€)	**4.60€**
• **Mix de olivas.**	**5.60€**
• **Banderilla anchoa / Boquerón "Gilda".**	**2.40€**
• **Plato de anchoas del cantábrico.**	**16.00€**
• **Boquerones en vinagre con aceitunas.**	**9.40€**
• **Patatas aromas.** Patatas fritas naturales con nuestra salsa picante	**6.80€**
• **Tortilla de patata con cebolla.** Pincho con ensalada	**5.60€**
• **Empanadilla de bonito tomate y huevo duro.** Precio ud	**3.40€**
• **Falafel casero.** Bolas de falafel con salsa spicy paprika & chili mayo y totopos de maiz	**12.20€**
• **Croquetas caseras.** Jamón ibérico, bacalao, boletus (6 uds)	**11.40€**
• **Salmorejo cordobés.** Sopa fría de tomate con jamón ibérico y huevo duro	**9.40€**
• **Melón con jamón ibérico.**	**11.10€**
• **Scamorza ahumada.** Queso italiano al horno con tomate y orégano	**12.20€**
• **Frito mallorquín.** Guiso de carne, hierbas aromáticas, verduras e hígado	**11.10€**
• **Lacón a la gallega.** Jamón asado con patata cocida y pimentón de la vera	**12.40€**
• **Carpaccio de calabacín .** Base de tomate natural con vinagreta de lima y jengibre con brotes verdes y tomates secos	**12.10€**
• **Hummus de garbanzo con vegetales.**	**9.40€**
• **Pan con tomate y aceite de oliva.**	**3.20€**
• **Pan extra.**	**2.00€**
• **Mejillones.** (en escabeche 6/8 uds)	**12.00€**

EMBUTIDOS Y AHUMADOS

• **Tabla mixta.** Ibéricos y queso	**23.40€**
• **Tabla ibéricos.**	**22.10€**
• **Tabla de quesos.**	**19.10€**
• **Tabla mallorquina.** Sobrasada, butifarrón, camaiot y queso de Mahón	**19.10€**
• **Tabla 3 variantes a elegir.** A tu gusto	**18.00€**
• **Salmón de Noruega.**	**16.20€**
• **Tabla mixta de ahumados.**	**21.60€**
• **Jamón ibérico.**	**16.20€**
• **Chorizo ibérico.**	**12.00€**
• **Sobrasada artesana, dulce y picante.**	**12.20€**

ENSALADAS

• **Ensalada César.** Selección de lechugas, pollo crujiente, tomate cherry, crostones, virutas de parmesano y salsa césar	**14.30€**
• **Ensalada de bonito.** Tomate de la huerta, bonito, pimientos de piquillo, cebolla tierna, olivas de Aragón. Aceite de oliva y sal	**14.10€**
• **Ensalada de queso de Mahón.** Espinacas, queso de mahón a la plancha, bacon, frutos secos y tomate cherry aliñado con vinagre de Modena	**14.70€**
• **Ensalada deluxe.** Mezcla de espinacas y lechugas, cebolla dulce, zanahoria, manzana, huevo duro. Aceite y vinagre de frambuesa	**14.20€**
• **Ensalada griega.** Lechuga, tomate, cebolla roja, aceituna negra, pepino, queso feta. Aceite de albahaca fresca	**14.30€**

• **Ensalada nórdica.** Lechuga, brotes verdes, salmón noruego, queso de Mahón, huevo duro y aceituna negra	**16.80€**

SANDWICHES

• **Sandwich mixto.** Jamón y queso	**6.20€**
• **Sandwich Aromas.** Bacon, queso, tomate, lechuga y mayonesa	**14.80€**
• **Sandwich mallorquín.** Camaiot, queso mahonés, tomate y lechuga	**14.10€**
• **Sandwich nórdico.** Salmón, espinacas, cebolla, huevo duro, pepinillo y salsa de eneldo	**16.80€**
• **Sandwich vegetal.** Espinacas, tomate, pimiento piquillo, cebolla, huevo duro y mayonesa	**14.10€**
• **Sandwich vegetal con atún.** Espinacas, tomate, pimiento piquillo, cebolla, huevo duro, mayonesa y atún	**15.10€**

POSTRES

• **Coca de patata.**	**2.25€**
• **Coca de patata rellena de helado.**	**4.30€**
• **Gató de almendras.** Con helado de vainilla	**6.20€**
• **Tarta de zanahoria.**	**5.70€**
• **Tarta de queso vasca con frambuesa.**	**6.20€**
• **Coulant de chocolate.** Con helado de vainilla	**5.90€**
• **Tiramisú mallorquín.** Tiramisú bañado en ron Amazonas de Mallorca	**5.70€**
• **Torrija caramelizada.** Con helado de vainilla	**7.40€**

HELADOS

• **Helado artesano.** Precio por bola. Vainilla, chocolate, stracciatella, café, avellana, pistacho, frutos del bosque, melocotón, yogurt, limón	**2.20€**

CAFE & INFUSIONES

• **Café expresso.**	**1.60€**
• **Café con leche.**	**2.40€**
• **Cortado.**	**1.80€**
• **Expresso machiatto.**	**2.00€**
• **Latte machiatto.**	**3.20€**
• **Café americano.**	**2.00€**
• **Capuccino.**	**3.10€**
• **Iced coffee.**	**4.10€**
• **Té negro.** English, Earl grey, Darlejing first flush, Chai, Té con canela	**2.50€**
• **Té azul.** Oolong finas Bayas	**2.50€**
• **Té blanco.** China Pai mu Thai	**2.50€**
• **Té verde.** Sencha, Té verde mango, Té verde menta de Marrakech	**2.50€**
• **Rooibos.** Pakistaní, Frescor cítrico, Vainilla y Canela	**2.50€**
• **Té rojo.** Pu-erh	**2.50€**
• **Infusiones.** Manzanilla dulce flor, Menta poleo, Tila flor extra, Paz interior, Buen ánimo	**2.50€**
• **Infusiones Ayurveda.** Pitta, Vatta, Rapha	**3.00€**

BEBIDAS

• **AGUA.**	
• **Agua sin gas 500 ml.**	**2.60€**
• **Agua con gas 500 ml.**	**3.10€**
• **REFRESCO.**	
• **Puig cola, Puig cola zero.**	**2.60€**

• **Lima limón Puig.**	**2.60€**
• **Limonada Puig.**	**2.60€**
• **Naranjada Puig.**	**2.60€**
• **Bitter.**	**2.60€**
• **Tónica.**	**2.60€**
• **Ginger Beer.**	**2.60€**
• **ZUMOS DE FRUTAS.**	
• **Manzana, piña, tomate, uva, melocotón.**	**2.20€**
• **CERVEZA.**	
• **Estrella Galicia.** Caña 0.2 L	**2.80€**
• **Estrella Galicia.** Copa 0.3 L	**3.20€**
• **Estrella Galicia.** Jarra 0.5 L	**4.60€**
• **Ambar. Botellín 1/3.**	**3.50€**
• **Ambar. Botellín 1/3 Celíacos.**	**3.50€**
• **Ambar. Botellín 1/3 IPA.**	**3.50€**
• **Ambar. Botellín 1/3 Limón Radler.**	**3.50€**
• **Ambar. Botellín 1/3 0.0%.**	**3.50€**
• **Estrella Galicia. Botellín 1/3.**	**3.50€**
• **Estrella Galicia 1906 reserva.**	**4.20€**
• **Ipa Summer Ale.**	**4.20€**
• **LICOR.**	
• **Hierbas.**	**4.00€**
• **Pacharán.**	**4.00€**
• **Vermut casero.**	**2.80€**
• **Brandy.**	**4.00€**
• **Baileys.**	**4.00€**
• **Palo.**	**4.00€**
• **Whisky añejo.**	**9.00€**
• **Brandy añejo.**	**10.00€**
• **Martini.**	**4.00€**
• **Ricard.**	**4.00€**
• **Pastis.**	**4.00€**
• **Combinado.**	**8.50€**
• **Ginebra Premium.**	**8.00€**

ZUMOS NATURALES

• **Naranja.**	**4.50€**
• **Limón.**	**4.50€**
• **Naranja y limón.**	**4.50€**

CHOCOLATE CALIENTE

• **Chocolate artesano.**	**3.00€**
• **Chocolate negro.**	**3.50€**
• **Chocolate banana.**	**3.50€**
• **Chocolate picante.**	**3.50€**
• **Chocolate avellanas.**	**3.50€**
• **Chocolate, naranja y canela.**	**3.50€**

VINOS BLANCOS

• **Glarima. Copa.** SOMONTANO, Chardonnay, Gewürztraminer	**3.40€**

• **Glarima.** SOMONTANO, Chardonnay, Gewürztraminer	**18.00€**
• **Fons de Mar.** MALLORCA. Malvasia, monastrell, giró ros i macabeu	**24.00€**
• **Nasica. Copa.** RUEDA, Verdejo, Bodega Copaboca	**3.40€**
• **Nasica.** RUEDA, Verdejo, Bodega Copaboca	**18.00€**
• **Santa Clara Macià Batle blanco. Copa.** MALLORCA. Vi de la terra	**4.20€**
• **Santa Clara Macià Batle blanco.** MALLORCA. Vi de la terra	**24.00€**

VINOS ROSADOS

• **Glarima. Copa.** SOMONTANO, Syrah y cabernet sauvignon	**3.40€**
• **Glarima.** SOMONTANO, Syrah y cabernet sauvignon	**18.00€**

VINOS TINTOS

• **Glarima. Copa.** SOMONTANO, Tempranillo y merlot	**3.40€**
• **Glarima.** SOMONTANO, Tempranillo y merlot	**18.00€**
• **Santa Clara Macià Batle Tinto. Copa.** MALLORCA. Vi de la terra	**4.20€**
• **Santa Clara Macià Batle Tinto .** MALLORCA. Vi de la terra	**24.00€**
• **Naxus Tempranillo.** D.O. RIOJA	**21.00€**
• **Viore Mencia.** D.O. BIERZO	**23.00€**

CAVAS & CHAMPAGNES

• **Gran Palas brut nature reserva. Copa.** CAVA, Macabeo, Xarel·lo y Perellada	**6.00€**
• **Gran Palas brut nature reserva.** CAVA, Macabeo, Xarel·lo y Perellada	**26.00€**
• **Gran Ducay brut nature rosado. Copa.** CAVA, Garnacha 100%	**6.00€**
• **Gran Ducay brut nature rosado.** CAVA, Garnacha 100%	**26.00€**

SANGRIA

• **De vino. Copa.**	**4.20€**
• **De vino.**	**18.00€**
• **De cava. Copa.**	**5.10€**
• **De cava.**	**19.00€**

COCTELES

• **Aperol Spritz.** Aperlo, cava y soda	**7.50€**

Disponemos de información alimentaria en materia de alérgenos.
WIFI password: AROMASDEVALLDEMOSSA
IVA INCLUIDO

Aromas "Patio Food & Drinks"
De la Rosa, 24
07170 Valldemossa
971612341
aromasdevalldemossa@gmail.com