



mallorca  
*fashion outlet*



**BOLLICINE & Co.**  
CHAMPAGNE BAR

INGOLSTADT VILLAGE • SERRAVALLE DESIGNER OUTLET • OUTLETCITY METZINGEN • PARIS-GIVERNY DESIGNER OUTLET •  
NOVENTA DI PIAVE DESIGNER OUTLET • WOODBURY COMMON PREMIUM OUTLETS • MALLORCA FASHION OUTLET

## TAPAS

 CHIPS & GUACAMOLE <sup>12</sup>  
6

MINI POKE DE SALMÓN <sup>4,6,8</sup>  
*mini salmon poke bowl*  
6

TOSTADA CON MANTEQUILLA SALADA  
Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO <sup>1,7,4</sup>  
*toasted bread with salted butter  
and Cantabrian anchovies*  
8


 PATATAS FRITAS CON PARMIGIANO  
REGGIANO Y TRUFA <sup>7</sup>  
*fries with Parmigiano Reggiano and truffle*  
10

## SANDWICH & BOCADILLO

TOSTADA DE AGUACATE Y SALMÓN <sup>1,4</sup>  
*avocado & salmon toast*  
16

CLUB SANDWICH <sup>1,7,12</sup>  
pan tostado, pechuga de pollo, bacon  
crujiente, fontina, tomate, lechuga,  
mayonesa  
*toasted bread, chicken breast, bacon,  
fontina cheese, tomato, lettuce, mayonnaise*  
20

BOCADILLO JAMÓN IBÉRICO  
PATA NEGRA <sup>1</sup>  
con emulsion de tomate y AOVE  
*sandwich with jamón ibérico pata negra  
and extra virgin olive oil*  
22

 PINSA ROMANA <sup>1,7</sup>  
con burrata, crema de alcachofas,  
tomates cherry y albahaca  
*roman-style pinsa with burrata, artichoke  
cream, cherry tomatoes and basil*  
18

PINSA DE TRUFA <sup>1,7</sup>  
con crema de pecorino, jamón de  
Parma y trufa negra  
*pinsa with pecorino cream, parma  
ham and black truffle*  
22

## CLASSICS

PROSCIUTTO DI PARMA & BURRATA <sup>7</sup>  
18

ALBONDIGAS <sup>1,3,7,12</sup>  
al vino tinto y lascas de Parmigiano Reggiano  
*meatballs in red wine with Parmigiano  
Reggiano shavings*  
18

TÀRTAR DE FASSONA <sup>8</sup>  
tartar de ternera Fassona, avellanas  
*fassona beef tartare, hazelnuts*  
20  
+ trufa negra fresca <sup>10</sup>  
*+ shaved black truffle*

PULPO ASADO <sup>4</sup>  
puré de patatas con limón y perejil  
*roasted octopus, mashed potatoes  
with lemon and parsley*  
22

## PASTA

 TROFIE CON PESTO DE ALBAHACA <sup>1,7,8</sup>  
*trofie with basil pesto*  
18

 SPAGHETTI CACIO E PEPE <sup>1,7</sup>  
crema de pecorino romano, pimienta negra  
*creamy pecorino romano, black pepper*  
18

RISOTTO AL AZAFRÁN CON BURRATA  
Y TARTAR DE CAMARONES <sup>2,7</sup>  
*saffron risotto with burrata and shrimp tartare*  
22

 TAGLIOLINI CON TRUFA NEGRA <sup>1,7</sup>  
mantequilla, trufa negra fresca  
*black truffle tagliolini with butter*  
30



## OYSTER BAR

OSTRAS FINE DE CLAIRE <sup>12,14</sup>  
salsa mignonette al champán y tabasco  
*Fine de Claire oysters with champagne  
mignonette and tabasco*  
3 por *for* 15  
6 por *for* 28

## ENSALADAS SALADS

 QUINOA SALAD <sup>6</sup>  
crema de aguacate, núcula  
*smashed avocado, arugula*  
14

+ salmón ahumado <sup>4</sup> 5  
*+smoked salmon*

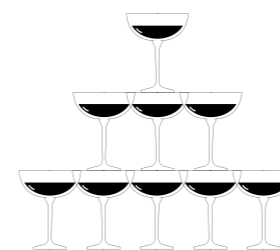
CAESAR SALAD <sup>1,7</sup>  
lechuga, picatostes, Parmigiano Reggiano,  
pechuga de pollo, aderezo César  
*romaine, croutons, Parmigiano Reggiano,  
chicken breast, caesar dressing*  
18

## DESSERTS

TIRAMISÙ <sup>1,3,6,7</sup>  
8

NEW YORK CHEESECAKE <sup>1,3,6,7</sup>  
8

CAFÉ GOURMAND  
7



## CHAMPAGNE

BOLLICINE&CO. Extra Brut  
14 84  
0,10 L 0,75 L

BOLLICINE&CO. Rosé Réserve  
16 96  
0,10 L 0,75 L

MOËT & CHANDON Impérial Brut  
15 90  
0,10 L 0,75 L

MOËT & CHANDON Impérial Rosé  
18 108  
0,10 L 0,75 L

VEUVE CLICQUOT Brut  
18 108  
0,10 L 0,75 L

RUINART Brut R de Ruinart  
120  
0,75 L

RUINART Blanc de Blancs  
160  
0,75 L

DOM PÉRIGNON Vintage 2015  
380  
0,75 L

*we are privileged partners of*

FRANCE  1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE

## COCKTAILS

SANGRIA  
8

ITALIAN SPRITZ  
aperol / campari, prosecco, soda  
8

VIOLET SPRITZ  
violet aperitiv, prosecco, soda  
12

NEGRONI  
15

BULLDOG TONIC  
15

ROYAL PALOMA  
zumo de pomelo rosa, tequila, sirope de  
agave *pink grapefruit juice, agave syrup,*  
Moët & Chandon Impérial Rosé  
20

## VINO Y CERVEZA

WINE & BEER

CERVEZA <sup>beer</sup><sup>1</sup>  
estrella galicia / 0,0 | Punk IPA | 1906 black |  
4 0,33 L

CASA CANEVEL PROSECCO doc brut  
8 40  
0,10 L 0,75 L

CAVA CASA CANEVEL cuvée 1000  
8 40  
0,10 L 0,75 L

CAVA CASA CANEVEL rosé extra dry  
10 55  
0,10 L 0,75 L

PINOT NOIR  
6 30  
0,10 L 0,75 L

CHARDONNAY  
6 30  
0,10 L 0,75 L

PINOT GRIGIO  
6 30  
0,10 L 0,75 L

## SOFT DRINKS

agua natural / con gas  
*still/sparkling water*  
3,5  
0,5 L

coca cola regular / zero  
4  
0,35 L

crocinio  
5  
0,1 L

## CAFÉ COFFEE

espresso / descafeinado  
*decaffeinated*  
3,5

americano  
4

cappuccino  
5

latte macchiato  
5