

# na | Petra

## GASTROBAR

*Na Petra Restaurant es un Gastrobar donde podrás disfrutar de grandes experiencias que al final son las que permanecen en nuestra memoria. Aquí defendemos el dicho de "compartir es vivir" y por eso descubrirás una carta pensada para ser compartida.*

*Ofrecemos una cocina basada en el producto local con el que el chef y su equipo crearán exquisitos platos. También podrás degustar carnes y pescados con sus mejores sabores y texturas. Todo ello acompañado con la mejor selección de vinos y para terminar...*

# Para compartir

<b>Pan de cristal con tomate de "ramellet"</b> Grilled slices of bread with "ramellet" tomato spread <i>Knusprigstes Brot vom Grill, geriebener "Ramellet" Tomaten</i>	5,20 €
<b>Calamar a la andaluza, mayonesa de lima y cebolla roja encurtida</b> Andalusian style squid, lime mayonnaise and pickled red onion <i>Frittiertes Tintenfisch mit Limettenmayonaise und eingelegte rote Zwiebeln</i>	15,50 €
<b>Alitas de pollo fritas con salsa picante</b> Fried chicken wings with hot sauce <i>Gebratene Hühnerflügel mit scharfer Soße</i>	10,20 €
<b>Croquetas caseras de pollo</b> Homemade roasted chicken croquettes <i>Hausgemachte gebratene Hühnerkroketten</i>	11,50 €
<b>Surtido de croquetas caseras</b> Assortment of homemade croquettes <i>Auswahl an hausgemachten Kroketten</i>	11,50€
<b>Jamón ibérico con pan cristal, tomate, aceite de oliva virgen extra y sal de cocó</b> Iberian ham with crusty bread, tomato, extra virgin olive oil and cocó salt <i>Iberischer Schinken mit Knuspriges Brot, Tomaten, extra Virgin Olivenöl und cocó salz</i>	21,50 €
<b>Pinchos de sardina ahumadas al carbón</b> Charcoal smoked sardine skewers <i>Holzkohle geräucherte Sardinen-Spieße</i>	12,50 €
<b>Gyozas</b> Gyozas	13,00 €
<b>Foie gras salteado con higos y salsa de Palo cortado</b> Sautéed foie grass with figs and "Palo cortado" sauce <i>Sautierte Entenstopfleber mit Feigen y "Palo Cortado" Sosse</i>	18,50 €
<b>Gambas en pasta Brik con dos salsas (6 unidades)</b> Gambas in Brick pasta with two sauces (6 units) <i>Gambas in Brike-Teig gebacken mit zwei Sossen (6 Stuck)</i>	18,50€
<b>Patatas bravas de s' Horta</b> Patatas bravas from s' Horta <i>Brava-Kartoffeln aus s' Horta</i>	9,50€
<b>Tabla de quesos con chutney casero de trufa</b> Cheese board with homemade fruit chutney <i>Käse Brett mit hausgemachtem Fruchtchutney</i>	19,00€
<b>Ses patates de Sa Padrina: patatas de s'Horta, huevos de gallinas camperas, pimientos asados y panceta ahumada</b> "Ses patates de Sa Padrina": potatoes from s'Horta, free-range eggs, roasted peppers and smoked bacon <i>"Ses patates de Sa Padrina": Kartoffeln aus s'Horta, Eier aus Freilandhaltung, geröstete Paprika und geräucherter Speck</i>	12,50€

---

## Raw food

Ensalada de queso de cabra, fruta de temporada macerada y vinagreta de miel Goat's cheese salad, macerated seasonal fruit and honey vinaigrette <i>Salat mit Ziegenkäse, eingelegte Früchte der Saison und Honig</i>	13,00 €
Ensalada estilo japonés Salad Japanese style <i>Salat</i>	16,00 €
Carpaccio de Black Angus con queso parmesano y rúcula Black Angus carpaccio with parmesan cheese and rocket salad <i>Carpaccio vom Black Angus mit Parmesankäse und Ruccula</i>	17,00 €
Carpaccio de Gambas con vinagreta de lima Prawn carpaccio with lime vinaigrette <i>Garnelen-Carpaccio mit Limetten-Vinaigrette</i>	18,00 €
Tartar de salmón con aguacate y naranja Salmon tartar with avocado and orange <i>Tartar vom Lachs mit Avocado und Orange</i>	16,00 €
Tataki de atún con alga wakame Tuna tataki with wakame seaweed <i>Thunfisch Tataki mit Wakame Seetang</i>	18,00€
Steak tartar con huevo de codorniz y tosta de pan Steak tartare with quail egg and bread toast <i>Tartarsteak mit Wachtelei und brot-Toast</i>	18,50€
Ensalada de tomate confitado, burrata, rúcula y aliño de albahaca y piñones Salad with tomato confit, burrata, rocket, and basil and pine nut Dressing <i>Salat mit Confit-Tomaten, Burrata, Rucola und Basilikum-Pinienkernen-Dressing</i>	14,50€
Presa Ibérica con burrata, rúcula, piñones y vinagreta de aceitunas negras Iberian pork with burrata, arugula, pine nuts and black olive vinaigrette <i>Iberisches Schweinefleisch mit Burrata, Rucola, Pinienkernen und Vinaigrette aus schwarzen Oliven</i>	18,50€

---

## Nuestras pastas y verduras

Canelones rellenos de tomate, piñones y bechamel de pesto Cannellonis stuffed with tomato, pine nuts and pesto béchamel <i>Cannellonis gefüllt mit Tomaten, Pinienkernen und Pesto Béchamel</i>	15,50 €
Nuestros tallarines frescos al wok, a elegir Our fresh noodles wok, to choose: <i>Unser frischer Nudeln aus dem wok:</i>	
Verduras / vegetables / <i>Gemüse</i>	10,00 €
Gambas picantes / spicy prawns / <i>würzige Garnelen</i>	16,00€
Parrillada de verduras Grilled vegetables <i>Gemüse vom Grill</i>	14,50€

---

## Nuestros mares

Lubina fileteada a la plancha con verduras de la temporada Grilled filleted sea bass with seasonal vegetables <i>Filet vom Wolfbarsch mit Saisongemüse</i>	26,00 €
Bacalao a la mallorquina, Na Petra Mallorcan style cod, Na Petra <i>Kabeljau auf mallorquinische Art, Na Petra</i>	17,00 €
Arroz cremoso de caldereta de marisco Creamy seafood rice stew <i>Cremiger Meeresfrüchte-Eintopf Reis</i>	17,80 €
Filete de salmón a la plancha con cremoso de patata avainillado y un toque fresco de cilantro Grilled Salmon fillet with creamy vanilla potato and a touch of fresh coriander <i>Gegrilltes Lachsfilet mit cremiger Vanillekartoffel und einem frischen Stück Koriander</i>	17,00€
Cazuela de mariscos (mín. 2 pers) Seafood casserole (min. 2 pers) <i>Meeresfrüchteauflauf (min. 2 Pers.)</i>	42,00€

---

## Nuestras tierras

<b>Secreto de cerdo ibérico con puré cremoso de boniato y ciruelas confitadas</b> Iberian pork "secreto" with a creamy purée of sweet potato and confited plums <i>Iberisches Schwein "secreto" mit cremiges Püree aus Süßkartoffel und Konfiertem Pflaumen</i>	18,00 €
<b>Chuletas de cordero con salsa de Pedro Ximénez</b> Lamb chops with Pedro Ximénez sauce <i>Andalusische "migas de la abuela" mit geschmortem Paprika</i>	17,20 €
<b>Entrecôte de ternera mallorquina fileteado (350 gr.)</b> Filleted Mallorcan beef entrecôte (350 g.) <i>Filetiert Entrecôte vom der mallorquinischen Rind 350gr</i>	24,00 €
<b>Albóndigas caseras de ternera y sobrasada en salsa de tomate ahumado y vino tinto</b> Homemade beef and sobrasada meetballs in a smoked tomato and red wine sauce <i>Hausgemachte Rindfleischbällchen und Sobrasada in geräucherter Tomatensauce und Rotwein</i>	13,50 €
<b>Costillas de cerdo</b> Pork ribs <i>Schweinerippen</i>	17,00€
<b>Magret de Pato con salsa de frutos rojos y salteado de setas y Patató</b> Duck Magret with red fruit and sauteed mushrooms sauce and Patató <i>Entenmagret mit roter Fruchtsoße und sautierten Pilzen und Patató</i>	24,50€

---

...y un  
final feliz

Tiramisú	6,50 €
Tarta de queso casera Homemade cheese cake <i>Hausgemachte Cheesecake</i>	6,50 €
Coulant con helado Coulant with ice cream <i>Coulant mit Eis</i>	6,50 €
<b>Helados</b> Ice cream <i>Eiscreme</i>	
Vainilla / vanilla / <i>Vanille</i>	3,00 €
Chocolate / Chocolate / <i>schokolade</i>	3,00 €
Sorbete de limón / Lemon sorbet / <i>Zitronensorbet</i>	3,00 €
Muerte por chocolate con helado de vainilla Chocolate cake with vanilla ice cream <i>Schokoladenkuchen mit Vanilleeis</i>	6,50 €
Tarta de zanahoria con helado de vainilla Carrot cake with vanilla ice cream <i>Karottenkuchen mit Vanilleeis</i>	6,50 €
Tarta de almendra con helado de vainilla Almond cake with vanilla ice cream <i>Mandeltarte mit Vanilleeis</i>	6,50 €

---

## El espacio del niño

Nuggets de pollo con patatas fritas Chicken Nuggets with French Fries <i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	7,00 €
Spaghetti alla bolognese	7,80 €
Croquetas de bacalao con sus patatas Cod croquettes with their potatoes <i>Kabeljaukroketten mit ihren Kartoffeln</i>	7,00 €
Escalope de cerdo con verduras de la temporada Pork schnitzel with seasonal vegetables <i>Schweineschnitzel mit Gemüse der Saison</i>	8,50 €

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Due to the nature of the establishment's equipment handling and processing of food, all our products are susceptible to contain directly or through cross contamination some type of allergen.

*Durch die Eigenschaften der Einrichtung, die Behandlung und Zubereitung im Lokal unterliegen alle unsere Produkte dem Risiko durch direkten Kontakt oder Kreuzkontaminationen Allergene jeglicher Art zu enthalten.*

