
cocina del
MUNDO

La filosofía del mar es comer, beber y compartir viajando

WORLD TAPAS

para empezar o para compartir

MORDISCOS

1/2 raciones

CROSTINIS NEW PARMA

de jamón de parma,
parmesano y pesto
de albahaca

FALAFEL VEGANO

de remolacha y garbanzos
con tahini blanco

CROQUETAS CASERAS

de jamón ibérico y pollo
asado

ITALIAN NACHOS

ravioli frito con mozzarella,
guacamole y parmesano

TAPA SANÍSIMA

Hummus árabe

Guacamole Tijuana

Pan pita de ajo

Fries de queso griego Halloumi

COMBO TAPAS

Anillas de calamar a la andaluza con dip de alioli de chorizo

Gambas al ajillo flambeadas al brandy

Alitas de pollo crujientes koreanas con dip de ketchup asiático

Camembert frito en panko griego con tomate cherrys glaseados al balsámico

TAPA MEXICANA

Taco de cerdo glaseado pibil, cebolla frita wahaca y mayonesa chipotle

Taco de tempura de pescado con guacamole casero y tártara de jalapeños

2 dips: chermoula y tzalzuki de yogurt + sorpresas

TAPA MEDITERRÁNEA

Embutidos mallorquines e italianos

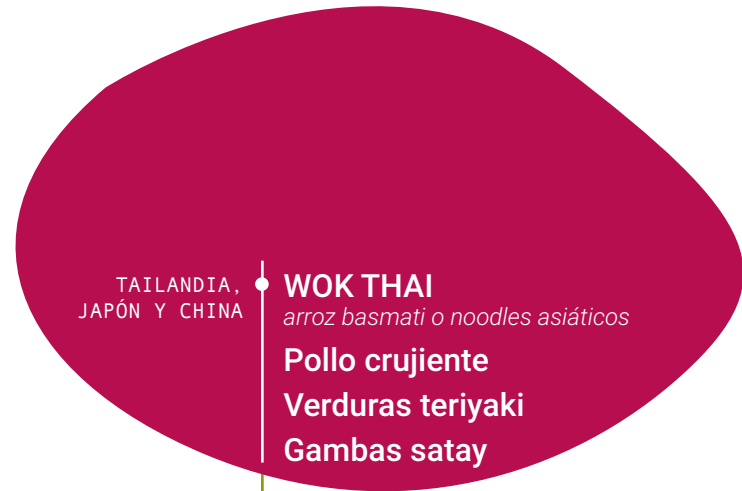
Quesos mediterráneos

Pan de cristal con tomate mallorquín y sus cositas



*Taco de cerdo glaseado pibil, cebolla frita wahaca y mayonesa chipotle

PLATOS DEL MUNDO



- TAILANDIA, JAPÓN Y CHINA**
 - WOK THAI**
arroz basmati o noodles asiáticos
 - Pollo crujiente**
 - Verduras teriyaki**
 - Gambas satay**
- MALLORCA, JAPÓN Y GRECIA**
 - CORDERO MALLORQUÍN**
glaseado de vino y miel a baja temperatura, servido con berenjena asada al miso, feta y thaini
- MARRUECOS, LÍBANO Y TAILANDIA**
 - LUBINA ROYAL**
rellena de gambas y soja con salsa de curry rojo thai servido con cous cous de chermoula
- GRECIA, ITALIA Y MALLORCA**
 - POLLO ROLLANTINI**
estilo shawarma relleno de espinacas, chorizo y ricotta italiana sobre frito mallorquín otoñal
- REINO UNIDO**
 - UK FISH AND CHIPS**
bacalao en tempura casera servido con patata crispy, salsa tártara clásica, puré de guisantes y limón ahumado
- ESTADOS UNIDOS, ESPAÑA Y MEXICO**
 - HAMBURGUESA XXL**
100% de ternera gallega, bacon crujiente, cebolla glaseada al jerez, queso griego Halloumi, ketchup asiático y guacamole
- TAILANDIA E ITALIA**
 - COSTILLAR DE CERDO**
al BBQ con salsa agridulce asiática y guarnición del chef gratinada estilo Venecia
- ESTADOS UNIDOS Y MALLORCA**
 - ENTRECOTTE DE ANGUS AMERICANO**
al grill con frito mallorquín de temporada
- VIETNAM, INDIA Y TAILANDIA**
 - ENSALADA EXÓTICA**
de tempura de gambas, quinoa bio, aguacate grille, tartar de frutas y croutons de curry en salsa cremosa thai
- ITALIA Y MALLORCA**
 - RAVIOLI DE BOGAVANTE**
relleno de cangrejo con bogavante fresco, frutti di mare y bisque de gambas al vino blanco de Pollença





*Wok thai

PAELLAS

100% CASERAS



MIXTA
VEGETARIANA

MARISCO

POLLO, GAMBAS
Y CHORIZO

BOGAVANTE

minima dos personas

PARA ACOMPañAR

Patatas fritas caseras
Fries de queso griego Halloumi
Pan de ajo, parmesano y orégano
Verduritas al wok
Nachos mexicanos

SALSAS CASERAS

FRIAS

Hummus arábica
Guacamole tijuana
Mayonesa kimchee
Agridulce coreana

CALIENTES

Pimienta estilo marina



ESPECIALIDAD VEGETARIANA Y VEGANA



BERENJENA ASADA

en miso japonés, feta, menta, salsa blanca de tahini y mix de semillas bio

CURRY VERDE THAI

con verduras de temporada, lemongrass, leche de coco, hoja de lima y cilantro fresco

HUMMUS LIBANES

con anacardos, setas shitake al ajillo, paprika ahumada y aceite de oliva de Pollença

FALAFEL CASEROS

de remolacha, garbanzos y especias marroquí servido con tzatziki griego, hummus y remolacha asada

FETA Y ESPINACAS BOREGI

pastel griego crujiente de pasta filo relleno de espinacas, queso feta con tomates glaseados al balsámico y sésamo bio

COCKTAILS

aperol spritz

aperol, prosecco, soda,
naranja fresca y menta fresca

champagne cocktail

champagne, licor de
fresa y fresas

coco chanel

vodka, licor de frambuesa,
lychee, licor de lychee, lima y
fruta de la pasión

porn star martini

vodka, vainilla, lima y
licor de fruta de la pasión

mojito marina

sake, lychee, hierbabuena,
lima, soda y goma

thai gin fizz

bulldog gin, puré de yuzu,
soda, limón y hojas de lima

sangria made in marina

receta secreta

hugo spritz

prosecco, flor de sauco, soda,
lima fresca y hierbabuena

frozen piña colada

ron, zumo de piña,
piña natural y coco fresco

strawberry daiquiri

ron, lima, fresas
naturales y goma

virgin mojito

hierbabuena, soda,
lima, azúcar moreno
y zumo de manzana



*Porn star martini

Vilacuisines
Restaurants Puerto Pollença

vilacuisines.com



*Todos nuestros platos están elaborados con productos de la más alta calidad. No obstante no podemos asegurar un entorno completamente libre de alérgenos. Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero.