

PARA EMPEZAR
CON NUESTROS VERMUTS

Gilda tradicional (2 uds) Pincho de anchoa, pimiento encurtido y aceituna	6
Pan cristal tostado con tomate	5
Jamón Ibérico de bellota “Cortegana” Cortado a cuchillo y servido con pan tostado y tomate de “ramallet” (80 grs)	25
Tostada de pan de cristal de anchoa de L’Escala OO y aguacate (2 uds)	6
Nuestra ensaladilla con gamba roja	9
Croquetas (4 uds · 8 uds) De cocido, espinacas o bacalao	8 14

Vermouth rojo El Llorenç Con espuma de naranja	8
Vermouth blanco El Vicenç Con espuma de limón	8

PESCADOS Y MARISCOS
PARA EMPEZAR

Caviar “Oscietra Adamas” (10 grs · 30 grs)	60	140
Servido con crème fraîche, blinis y limón		
Ostras Gillaudeau al natural (Num. 2)		10
Acompañadas de limón, pimienta y salsa picante (2 uds)		
Calamares a la andaluza con salsa tzatziki		16
Mejillones Bouchot al vapor		12
Con mahonesa picante (400 grs)		
Escopiñas al natural		15
Escabeche al momento de navajas		21
Almejas a la brasa con chimichurri		21
Tartar de pescado azul del día		21
Con aderezo cremoso picante		
Ortiguillas de mar fritas		16

DE LA HUERTA

Ensalada de verduras escalivadas a la brasa	14
Ensalada de tomate payés albahaca y burrata	18
Alcachofas a la brasa	12
Nuestras patatas fritas Con pimientos rojos y ajos	6

HUEVOS
CAMPEROS FRITOS

Con patatas fritas y sobrasada de larga curación	14
Con patatas fritas y gamba roja al ajillo	18
Del señorito (con bogavante)	32
Con caviar (10gr) y panceta Joselito	75

NUESTROS ARROCES
A LA BRASA

MÍNIMO 20 MINUTOS	2 PAX	4 PAX
El Seco “U Mayol” Con lechona de “porc negre” y gamba roja	48	96
El Meloso del señorito con bogavante	60	120
El Negro de calamar y tirabeques	42	84
“Rossejat” de fideos con sepia y alcachofas	36	72

A LA BRASA

Pargo a la brasa limpio de espinas Con su pil pil y patatas a lo pobre (450 grs)	32
“Lubina de estero” a la brasa limpia de espinas Con su pilpil y patatas a lo pobre (450 grs)	38
Pescado del día Con su guarnición	P.S.M.
Calamar “a la Bruta”	16
Pulpito de roca mallorquín Con pimentón y patatas a lo pobre	21
Secreto ibérico “Joselito” Acompañado de patatas fritas con pimientos rojos y ajos (200grs)	24
Chuleta reposada de Vaca Acompañado de patatas fritas con pimientos rojos y ajos (600 grs aprox.)	58

DE LA PASTELERÍA

Pannacotta Con fruta de temporada al balsámico	8
Cazuela de chocolate al horno Con helado de vainilla	9
Limón helado retro	8
Bombón mallorquín De la Menorquina	3
Cardenal de Lloseta Con salsa de chocolate, café y Baileys	8
Nuestros helados hechos en casa Vainilla, chocolate, sorbete de limón (125 ml)	6

VINOS PARA EL
MOMENTO DULCE

- Port de Cecili blanc dolç | Pollença
- Blanco dulce natural Nave Rover | Algaida
- Pedro Ximenez Hidalgo | Jerez
- Oporto Tawny MIGUELS | Portugal

12

COMPLEMENTOS

Panecillo de masa madre con AOVE Santi Taura Precio por persona	2
Alioli	2
Tomate aliñado	1,5
Aceitunas aliñadas en casa	4

HORARIO

Comida
Lunes a domingo
De 13:00h a 15:00h



@umayol_restaurant

ALÉRGENOS

-  Lácteos
-  Gluten
-  Mostaza
-  Huevo
-  Soja
-  Sésamo
-  Moluscos
-  Pescado
-  Apio
-  Crustáceos
-  Cacahuete
-  Sulfitos
-  Frutos secos

PARA EMPEZAR

- Gilda tradicional 
- Pan cristal tostado con tomate 
- Jamón Ibérico de bellota “Cortegana” 
- Tostada de pan de cristal de anchoa y aguacate  
- Nuestra ensaladilla con gamba roja    
- Croquetas   

PESCADOS Y MARISCOS

- Caviar “Oscietra Adamas”    
- Ostras Gillardeau 
- Calamares a la andaluza con salsa tzatziki  
- Mejillones Bouchot al vapor    
- Escopiñas al natural 
- Escabeche al momento de navajas   
- Almejas a la brasa con chimichurri  
- Tartar de pescado azul del día     
- Ortiguillas de mar fritas 

DE LA HUERTA

- Ensalada de verduras escalivadas a la brasa 
- Ensalada de tomate payés albahaca    
- Alcachofas a la brasa   
- Nuestras patatas fritas

HUEVOS CAMPEROS

- Con patatas fritas y sobrasada 
- Con patatas fritas y gamba roja al ajillo   
- Del señorito (con bogavante)  
- Con Caviar (10gr) y Panceta Joselito    

ARROCES

- El Seco “U Mayol”  
- El Meloso del señorito con bogavante  
- El Negro de calamar y tirabeques     
- “Rossejat” de fideos con sepia    

A LA BRASA

- Pargo a la brasa limpio de espinas   
- “Lubina de estero”   
- Pescado del día   
- Calamar “a la Bruta” 
- Pulpito de roca mallorquín 
- Secreto ibérico “Joselito” 
- Chuleta reposada de Vaca 

PASTELERIA

- Pannacotta  
- Cazuela de chocolate al horno       
- Limón helado retro 
- Bombón mallorquín    
- Cardenal de Lloseta    
- Helado de vainilla 
- Helado de chocolate    
- Sorbete de limón

COMPLEMENTOS

- Panecillo de masa madre 
- Alioli 
- Tomate aliñado
- Aceitunas aliñadas en casa