

VANDAL

La cocina con #actitud

Bienvenidos a nuestra casa, donde la cocina, la coctelería, los vinos y el servicio se fusionan en una experiencia única. Entendemos la gastronomía como un verdadero viaje sensorial. Cada plato es una oportunidad para experimentar la felicidad que nos inspiraron los lugares que hemos visitado, y con cada bocado, compartimos con ustedes un viaje único e inolvidable.

ELABORACIÓN	USO	ORÍGENES	PVP	MARIDAJE	MEZCLA	PVP
Cornete de ceviche con espuma de coco	MANO	Tailandia Perú	7,00	AHHH NA NA NA	Vodka Absolut, agua de coco, piña, aire de albahaca	8,50
Ostra Natural	MANO	Francia	5,00	ESPUMOSO	Cava	7,50
Ostra Bloody Mary pisco		Francia Perú	5,00		Champagne	16,00
Ventresca de atún rojo con grasa de jamón ibérico sobre canutillo crujiente de hummus	MANO	España Israel	7,00	HATORI HANSO	Sake, umeshu, yuzu, lemongrass, clara de huevo, lima	8,50
Atún picante flambeado con salsa dragón sobre arroz crujiente de sushi	MANO	Los Ángeles Japón	6,50	CHRISTOPHE PATRICE 2022	Chablis	9,80
Centollo con salsa romescu sobre arroz crujiente de sushi			7,50			
Anchoa "Vitello Tonnato" sobre pan brioche	MANO	Italia Francia	7,50	ESPUMOSO	Cava	7,60
				LUSTAU	Palo Cortado	6,50
Foie gras en virutas con reducción de fresa ácida y camomila	MANO	Francia Mahón	9,50	ESPUMOSO	Cava	7,60
				VINO DULCE	Tokaj	8,50
Croqueta de maíz, presa ibérica y Huitlacoche	MANO	España México	4,00	EL ESTILOS	Jerez, lemongrass, lima, hierbabuena infundado con Chile	8,00
Pulled Pork estilo pibil con plátano macho	MANO	España México Colombia	7,00	GASTRO MARGARITA	Olmeqa tequila infundada con chile morita y sirope de cilantro	8,50
Taco mexicano de pescado adobado con autentica tortilla Xolotl de maiz nixtamalizado	MANO	México España	8,00	OOPS!... I DID IT AGAIN	Mezcal, Aperol, sirope de jengibre y miel, fruta de la pasión	8,50
Mollete al vapor de ternera al estilo criollo	MANO	Argentina China	9,00	SACRILEGE	V.T Mallorca, Sencelles	7,80
Mini coca de piel de pollo, strogonoff con setas de temporada y yema trufada	MANO	Rusia	8,00	ESPETO	Castilla y León	5,50
Patatas bravas y arrugadas	MANO	España Corea	9,00	ROSA BLANCA	Cerveza	4,60

ELABORACIÓN	USO	ORÍGENES	PVP	MARIDAJE	MEZCLA	PVP
Cros-Sant-Celery: apionabo relleno de queso mató y almendras, bechamel de calamar y aceite de cebollino	TENEDOR	España Francia	14,00	VERITAS BLANC	V.T. Mallorca, Binissalem	7,60
Burrata con pesto de tomates y tempura de flor de calabacín	TENEDOR CUCHARA	Italia Japón	17,00	ETERNAL FRESHNESS	Beefeater Black, limón, soda, albahaca y lemongrass	8,50
Raviolis de boniato con bogavante marinado, salteado en mantequilla tostada con crema de salvia y almendra	TENEDOR	Italia Japón	28,00	CHRISTOPHE PATRICE 2022	Chablis	9,80
Tartar de atún rojo, ensaladilla, pasta de algas y salsa japonesa	CUCHARA	Japón España	21,00	LIMONADA ROSÉ	Absolut vodka, soda con vermut, salvia, frutos rojos	8,00
Calamar salteado, crema de tomates y aceite de alga Kombu	TENEDOR	Japón España	16,50	SOLLER TONIC	Ginebra Sipsmith, romero, mermelada de naranja amarga, tónica	8,50
Vieiras a la plancha, cremoso de macadamias, toffee de curry y quinoa suflada	TENEDOR	Australia India	24,00	VANILLA SKY	Ron Havana 3, vainilla, lima	8,00
Pulpo asado con gel de lima, cremoso de patata y emulsión de pimentón	TENEDOR	España	24,00	THYME FOR THE PEPPER	Ginebra Malfy infusionada con pimiento rojo, tomillo, limón y soda	8,50
Lubina en arcilla roja y espinagada mallorquina	TENEDOR	Mallorca Argentina	27,00	CASABLANCA	Olmecca tequila, salvia, lima, cordial de manzana	8,00
Tártaro de ternera con trufa negra, foie y crème fraiché	TENEDOR	Francia	19,00	TAMIZ	Ribera del Duero	5,60
Canelón meloso de ternera con crema de parmesano y pesto de pistacho	TENEDOR	España Italia	18,00	SMOKY SOUR	The Macallan, miel, Laphroaig, jengibre	10,00
Pato de Feria: confit de pato, rebozado especial y puré de manzanas	TENEDOR	Francia México	18,50	ALBAHACA ROSE	Ginebra Roku, albahaca, manzana, rosas	8,00
Cordero Mallman con labneh, especias marroquíes, aceite de menta y Pedro Ximénez	TENEDOR	Argentina Marruecos Israel	19,50	FINCA MARTELO RESERVA 2019	Rioja	9,80
Cuando la lechona conoce al curry	TENEDOR	India Mallorca Tailandia	19,00	TIKI THAI MULE	Brugal Añejo, Orgeat, yuzu, lemongrass, Ginger Ale, lima	8,50
Black Angus a la brasa, sobre tierra de algarroba y salsa holandesa de tuétano con hierbas de chimichurri	TENEDOR	Argentina Mallorca	22,50	FINCA MARTELO RESERVA 2019	Rioja	9,80
¿Te gustan nuestros platos?	¡Ahora puedes llevartelos!					36,00

**Vandal nace como un medio de expresión, un espacio gastronómico donde podemos hacer lo que amamos, reflejando lo vivido y aprendido en el camino. Cada plato no es solo una exquisita creación culinaria, sino también un hermoso recuerdo y un regalo perfecto. Saborea nuestras especialidades y llévate a casa un recuerdo único de esta experiencia gastronómica inolvidable.*

¡Haz de tu comida una experiencia inolvidable!

WWW.VANDALPALMA.COM