

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 frita con mayonesa de ostra y encurtidos	MANO	Francia Escocia	5,50	LUSTAU	Palo cortado España	7,50
Ostra Bloody Mary pisco	MANO	Francia Perú	5,50	ESPUMOSO	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	CHABLIS	Chardonnay	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 España	7,50
Foie gras en virutas con reducción de fresa ácida y camomila	MANO	Francia Mahón	9,50	ESPUMOSO	Cava	7,60
				TOKAJ	Vino dulce	8,50
Croqueta de maíz, presa ibérica y Huitlacoche	MANO	España México	4,00	EL ESTILOSO	Jerez, lemongrass, lima, hierbabuena infundado con chile	8,00
Pulled Pork estilo pibil con plátano macho	MANO	España México Colombia	7,00	GASTRO MARGARITA	Olmeca 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	V.T MALLORCA	Manto Negro, Cabernet	7,80
Mini coca de piel de pollo, strogonoff con setas de temporada y yema trufada	MANO	Rusia	8,00	CASTILLA Y LEÓN	Verdejo	5,50
Patatas bravas y arrugadas	MANO	España Corea	9,00	ROSA BLANCA	Cerveza	4,60

ELABORACIÓN	USO	ORÍGENES	PVP	MARIDAJE	MEZCLA	PVP
Huevo frito, trufa Melanosporum, espuma de patatas con focaccia de olivas y nueces	CUCHARA	España	17,00	LE BRUN DE NEUVILLE CÔTE BRUTE	Champagne	16,00
Alcachofa con salsa de miso	MANO	Italia Japón	15,00	LUSTAU	Palo Cortado España	7,50
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	CHABLIS	Chardonnay	9,80
Tartar de atún rojo, ensaladilla, pasta de algas y salsa japonesa	CUCHARA	España Japón	21,00	LIMONADA ROSÉ	Vodka Absolut, soda con vermut, salvia, frutos rojos	8,00
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
Merluza negra patagónica, puré de almendras y ajo, cremoso aireado de tupinambo y erizo de mar	TENEDOR	Argentina Francia	35,00	YUZU SOUR	Pisco, yuzu, clara de huevo	8,20
Tártaro de ternera con trufa negra, foie y crème fraiché	TENEDOR	Francia	19,00	RIBERA DEL DUERO	Tinta Fina	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	RIOJA	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Viura	9,80
Cuando la lechona conoce al curry	TENEDOR	India Mallorca Tailandia	20,00	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	RIOJA	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Viura	9,80
¿Te gustan nuestros platos?	¡Ahora puedes llevártelos!					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