Modesto
Restaurant

CAT-ES-UK-DE-FR

ENTRANTS

Pa, allioli i paté de la casa	3.00€ p.p
Pa de vidre amb formatge de Maó, sobrassada i mel	9.00€
Patates braves	10.00€
Steak tartar temperat amb moll d'os a la brasa	25.00€
Croquetes de coa de bou, croquetes de pollastre a la graella i croquetes de txangurro	14.00€
Carpaccio de pop amb maionesa de safrà	22.00€
Provolone estil Modesto	13.00€
Pebres de Padrón	14.00€
Llagostins amb allada	19.00€
Petxines (zamburiñas) (6 u.)	17.00€
Tàrtar de tonyina vermella	23.00€

ENSALADES

Burrata amb tomàtiga i vinagreta de pistatxos	18.00€
Ensalada de pastanagó a la brasa amb formatge fresc casolà	16.00€
Ensalada de pollastre a la brasa	15.00€

ELS NOSTRES ARROSSOS

Risotto de remolatxa	19.00€
Arròs melós de gambes i calamar	25.00€

A LA BRASA DE LLENYA

Turbot a la brasa (2 persones)	65.00€
Tonyina vermella	29.00€
Llobarro	25.00€
Brotxeta de rap i llagostins	32.00€
Filet de bou d'enceball (cebón) irlandès 280 g / 300 g	38.00€
Entrecot de vaca madurada 300 g	29.00€
Costelletes de me	28.00€
Mitjana (chuletón) de vaca madurada (2 persones)	80.00€
Brotxeta de picanha d'angus canadenca	32.00€

SALSES

Pebre | Rocafort | Bolets

INFANTS

Nuggets de pollastre	9.00€
Spaghetti bolonyesa	9.00€
Fish and chips	9.00€
Pitrera de pollastre a la planxa amb arròs	9.00€
Llobarro	12.00€

POSTRES

Pastís de formatge al forn (2 persones)	15.00€
Brownie de xocolata amb textures de caramel	9.00€
Coulant de pistatxo	9.00€
Tiramisú	9.00€
Gelats artesanals	8.00€

CONTÉ GLUTEN · CRUSTACIS · OUS · PEIX · CACAUETS · SOJA · LACTIS · FRUITES DE CLOSCA · API · MOSTASSA · LLAVORS DE SÈSAM · DIÒXID DE SOFRE I SULFITS · TRAMUSSOS · MOL·LUSCS

Si vostè té algun tipus d'intolerància o al·lèrgia us recomanem demaneu consell al nostre personal

IVA INCLÒS

ES

ENTRANTES

Pan alioli y pate de la casa	3.00€ p.p
Pan de cristal con queso mahonés, sobrasada y miel	9.00€
Patatas bravas	10.00€
Steak tartar templado con tuétano a la brasa	25.00€
Croquetas de rabo de toro, croquetas de pollo a la parrilla y croquetas de txangurro	14.00€
Carpaccio de pulpo con mayonesa de azafrán	22.00€
Provolone estilo modesto	13.00€
Pimientos del padrón	14.00€
Langostinos al ajillo	19.00€
Zamburiñas (6und)	17.00€
Tartar de atún rojo	23.00€

ENSALADAS

Burrata con tomate y vinagreta de pistachos	18.00€
Ensalada de zanahorias a la brasa con queso fresco casero	16.00€
Ensalada de pollo a la brasa	15.00€

NUESTROS ARROCES

Rissotto de remolacha	19.00€
Arroz meloso de gambas y calamar	25.00€

A LA BRASA DE LEÑA

Rodaballo a la brasa (2 pax)	65.00€
Atún rojo	29.00€
Lubina	25.00€
Brocheta de rape y langostinos	32.00€
Solomillo de cebón irlandés 280G/300G	38.00€
Entrecot de vaca madurada 300G	29.00€
Chuletillas de cordero	28.00€
Chuletón de vaca madurada (2 pax)	80.00€
Brocheta de picaña de Angus Canadá	32.00€

SALSAS

Pimienta | Roquefort | Setas

NIÑOS

Nuggets de pollo	9.00€
Spaghetti boloñesa	9.00€
Fish and chips	9.00€
Pechuga de pollo a la plancha con arroz	9.00€
Lubina	12.00€

POSTRES

Tarta de queso al horno (2 pax)	15.00€
Brownie de chocolate con texturas de caramelo	9.00€
Coulant de pistacho	9.00€
Tiramisú	9.00€
Helados artesanales	8.00€

CONTIENE GLUTEN | CRUSTÁCEOS | HUEVOS | PESCADO | CACAHUETES | SOJA | LÁCTEOS | FRUTOS DE CÁSCARA | APIO | MOSTAZA | GRANOS DE SÉSAMO | DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS | ALTRAMUCES | MOLUSCOS

Si usted tiene algún tipo de intolerancia o alergia le recomendamos pida consejo a nuestro personal

IVA INCLUIDO

STARTERS

Bread, aioli and homemade pate	3.00€ p.p
Ciabatta-style bread with Mahón cheese, sobrassada and honey	9.00€
Patatas bravas	10.00€
Tempered steak tartare with grilled bone marrow	25.00€
Oxtail croquettes, grilled chicken croquettes, spider crab croquettes	14.00€
Octopus carpaccio with saffron mayonnaise	22.00€
Provolone Modesto-style	13.00€
Padrón peppers	14.00€
Garlic prawns	19.00€
Scallops (6 pcs.)	17.00€
Red tuna tartar	23.00€

SALADS

Burrata with tomato and pistachio vinaigrette	18.00€
Grilled carrot salad with homemade fresh cheese	16.00€
Grilled chicken salad	15.00€

OUR RICE

Beet risotto	19.00€
Creamy shrimp and squid rice	25.00€

WOOD GRILLED

Grilled turbot (2 people)	65.00€
Bluefin tuna	29.00€
Sea Bass	25.00€
Monkfish and prawn skewer	32.00€
Irish cattle sirloin 280 g / 300 g	38.00€
Dry-aged ribeye 300 g	29.00€
Lamb chops	28.00€
Dry-aged bone-in ribeye (2 people)	80.00€
Canadian Angus picanha skewer	32.00€

DRESSINGS

Pepper | Roquefort | Mushroom

CHILDREN

Chicken nuggets	9.00€
Spaghetti bolognese	9.00€
Fish and chips	9.00€
Grilled chicken breast with rice	9.00€
Sea bass	12.00€

DESSERTS

Baked cheesecake (2 people)	15.00€
Chocolate brownie with caramel textures	9.00€
Pistachio coulant	9.00€
Tiramisu	9.00€
Artisan ice cream	8.00€

CONTAINS GLUTEN | CRUSTACEANS | EGGS | FISH | PEANUTS | SOY | DAIRY | NUTS | CELERY | MUSTARD | SESAME SEEDS | SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES | LUPIN | MOLLUSCS

If you have any type of intolerance or allergy, we recommend you ask our staff for advice

VAT INCLUDED

DE

VORSPEISEN

Brot, Aioli und hausgemachte Pastete	3.00€ p.p
Kristallbrot mit Mahonés-Käse, Sobrassada-Aufstrich und Honig	9.00€
Patatas bravas (frittierte Kartoffelwürfel mit Brava-Sauce)	10.00€
Warmes Steak Tartar auf gegrilltem Markknochen	25.00€
Kroketten aus Ochsenschwanz, Kroketten aus gegrilltem Hähnchen und Kroketten aus Krabben	14.00€
Carpaccio vom Oktopus mit Safranmayonnaise	22.00€
Provolone nach Modesto-Art	13.00€
Kleine, frittierte, grüne Padrón-Paprika	14.00€
Knoblauch-Garnelen	19.00€
Jakobsmuscheln (6 Stk.)	17.00€
Tartar vom roten Thunfisch	23.00€

SALATE

Burrata-Käse mit Tomate und Pistazienvinaigrette	18.00€
Salat aus gegrillten Karotten mit hausgemachtem Frischkäse	16.00€
Salat vom gegrillten Hähnchen	15.00€

UNSERE REISGERICHTE

Rote-Bete-Risotto	19.00€
Milder Reis mit Garnelen und Tintenfisch	25.00€

VOM HOLZKOHLENGRILL

Gegrillter Steinbutt (2 Personen)	65.00€
Roter Thunfisch	29.00€
Seebarsch	25.00€
Seeteufel- und Garnelenspieß	32.00€
Lendensteak vom irischen Schwein 280 g /300 g	38.00€
Entrecôte vom gereiften Rind 300 g	29.00€
Lammkoteletts	28.00€
T-Bone-Steak aus gereiftem Rindfleisch (2 Personen)	80.00€
Fleischspießchen von der Picanha vom kanadischen Angusrind	32.00€

SOßEN

Pfeffer | Roquefort | Pilzsauce

KINDER

Chicken-Nuggets	9.00€
Spaghetti Bolognese	9.00€
Fish and chips (Fisch im Backteigmantel und Pommes Frites)	9.00€
Gebratene Hähnchenbrust mit Reis	9.00€
Seebarsch	12.00€

NACHSPEISEN

Käsekuchen aus dem Ofen (2 Personen)	15.00€
Schokoladen-Brownie mit Karamell-Texturen	9.00€
Pistazien-Coulant	9.00€
Tiramisú	9.00€
Hausgemachte Eiscreme	8.00€

ENTHÄLT GLUTEN | KRUSTENTIERE | EIER | FISCH | ERDNÜSSE | SOJA | MILCHPRODUKTE | SCHALENFRÜCHTE | SELLERIE | SENF | SESAMKÖRNER | SCHWEFELDIOXID UND SULFITE | LUPINENSAMEN | WEICHTIERE

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien empfehlen wir Ihnen, sich von unserem Personal beraten zu lassen

inkl. MwSt

ENTRÉES

Pain, aïoli et pâté maison	3.00€ p.p
Pain de cristal, fromage de Maó, soubressade (pâté de chorizo épicé) et miel	9.00€
Pommes de terre frites à la sauce piquante	10.00€
Steak tartare tiède et moelle braisée	25.00€
Croquettes de queue de taureau, croquettes de poulet grillé et croquettes d'araignée de mer	14.00€
Carpaccio de poulpe et mayonnaise au safran	22.00€
Provolone à la façon Modesto	13.00€
Poivrons de Padrón	14.00€
Crevettes à l'ail	19.00€
Pétoncles (6 pièces)	17.00€
Tartare de thon rouge	23.00€

SALADES

Fromage burrata, tomates et vinaigrette de pistaches	18.00€
Salade de carottes braisées et fromage frais maison	16.00€
Salade de poulet braisé	15.00€

NOS PLATS DE RIZ

Risotto de betteraves	19.00€
Riz moelleux aux gambas et calmars	25.00€

GRILLADES AU FEU DE BOIS

Turbot braisé (2 personnes)	65.00€
Thon rouge	29.00€
Bar	25.00€
Brochette de lotte et crevettes	32.00€
Filet de bœuf irlandais engraissé 280-300 g	38.00€
Entrecôte de bœuf maturé 300 g	29.00€
Côtelettes d'agneau	28.00€
Côte de bœuf maturé (2 personnes)	80.00€
Brochette de picanha de bœuf Angus canadien	32.00€

SAUCES

Au poivre | Rocafort | Champignons

ENFANTS

Nuggets de poulet	9.00€
Spaghettis à la bolognaise	9.00€
Poisson pané et frites	9.00€
Escalope de poulet grillée à la plancha et riz	9.00€
Bar	12.00€

DESSERTS

Tarte au fromage passée au four (2 personnes)	15.00€
Brownie de chocolat et textures de caramel	9.00€
Coulant de pistache	9.00€
Tiramisú	9.00€
Glaces maison	8.00€

CONTIENT DU GLUTEN · CRUSTACÉS · ŒUFS · POISSONS · CACAHUÈTES · SOJA · PRODUITS LAITIERS · FRUITS À COQUE · CÈLERI · MOUTARDE · GRAINES DE SÉSAME · DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES · GRAINES DE LUPIN · MOLLUSQUES

Si vous souffrez d'une intolérance ou d'une allergie, nous vous recommandons de demander conseil à notre personnel

TVA incluse

www.restaurantemodesto.com
Cala Sant Vicenç - Pollença