

Carrer d'Orfila, 4, Plaza del Mercat  
07001 Palma · Spain  
[www.canfrasquet.com](http://www.canfrasquet.com)




















**microvinos** [CREACIÓN Y ASESORAMIENTO]

Desde 1697



## TAPAS

1º Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos. Andalusian squid with citrus mayonnaise	  	10.50€
2º Croquetas de pato con emulsión de manzana asadas (por unidad). Duck croquettes with roasted apple emulsión		2.50€
3º Nuestro patato bravo con salsa de chili de Alepo. Our potato brava with Aleppo chili sauce		7.20€
4º Patas de pulpo al grill con humus de berenjena ahumada y berros. Grilled octopus with smoked hummus aubergine and watercress	 	12.50€
5º Pequeño wok de langostinos con leche de tigre picante y puré de boniatos con limón. Small wok of prawns with spicy tiger milk and mashed sweet potatoes with lemon	 	14.50€
6º Tartar de salmón con ensalada de quinoa, compota de papaya y cebolla de nisperc. Salmon tartare with quinoa salad, papaya and nisperc onion		12.50€
7º Huevos rotos con boniatos fritos y sobrasada de cerdo negro. Broken eggs with fried sweet potatoes and sobrasada from black pig		9.50€
8º Pierna de cordero asada a la miel de naranja y za'atar. Leg of lam with Orange honey and za'atar.		14.00€
9º Secreto de cerdo ibérico a la sartén con estofado de lenteja beluga. Grilled secret iberian pork made with beluga lentil stew		12.60€
10º Bacalao frito a la mallorquina (con espinacas y cebolla confitada). Majorcan fried cod with spinach and sweet onion	  	12.60€
11º Alitas de pollo asadas en kamado con soja dulce, sesamo tostado y Harissa. Roasted chicken wings in kamado with sweet soya, toasted sesame and chaat	 	9.50€

12º Guiso de garbanzos y verduras especiadas con salmon y un toque de wasabi. Chickpea steaw and spiced vegetables with salmon and a touch of wasabi		13.50€
13º Carrilleras de ternera a baja temperatura con salsa de vino tinto de la tierra dulce. con puré de patata, lima kafir y almendras tostadas Beef cheeks at a low temperature with a sauce of red wine and mashed potatoes, kafir lime and toasted almonds	   	14.00€
14º Tabla mixta de jamón ibérico y quesos (con chutney de fruta de temporada) Mixed plater of iberic ham and different cheeses (with chutney of season fruit)		20.00€
15º Petite ensalada Keitsy (tomate, pepino, cebolla roja, pimiento verde, hierbabuena y aceitunas) Petit salad Keitsy (tomatoe, cucumber, red onion, green pepper, olives)		11.20€
16º Tabla de jamón ibérico. Iberic ham plater		18.00€
17º Tabla de quesos, gran selección del cheff. Cheese plater, great chef selection		22.00€
18º Special one hamburger, 200 gramos de carne 100% ternera, con salsa de tomates asados picantes, rucula, cebolla confitada ahumada, lando y queso). Special Burger 200 grams of beef, spicy grilled tomatoe sauce, arugula, smoked onion confit, and cheese.	  	14.80€

## NUESTRAS TAPAS DULCES / OUR DESSERT

Mini sacher (chocolate, mermelada de melocotón y virutas de albaricoque)	4.50€
Delicia de pistacho (praliné y mousse recubierto de terciopelo de pistacho)	4.50€
Nuestra cheesecake (mascarpone, chutney de mango picante y bizcocho de vainilla)	4.50€
Mousse de chocolate blanco con "ras al hanout"	4.50€
Gató de zanahoria jengibre y chocolate blanco	4.50€

Servicio en mesa incluye: delicia de pan mallorquín con delicatessen del chef (2.00€ p.p.)  
The Table service includes: delicius Majorcan bread with chef delicatessen (2.00€ p.p.)