TAPAS

Pan tostado con tomate **7.5** ●
Crispy toasted bread with tomato

Vieira gratinada con mayonesa de cítricos y salsa criolla (1u.) **8.5**
Scallop au gratin with citrus mayonnaise and creole sauce (1u.)

Croqueta de pollo y pistacho con mayonesa de curry (1u.) **3.5**
Chicken and pistachio croquette with curry mayonnaise (1u.)

Cornete de atún, wasabi y manzana ácida (1u.) **8**
Crispy cone filled with tuna, wasabi and sour apple (1u.)

Steak tartar con trufa, foie y mayonesa de Jerez **22**
Steak tartare with truffle, foie gras and Sherry mayonnaise

Jamón ibérico **25.5**
Iberian cured ham

Super green salad **15.5** ●
Super green salad

Brioche con shiitake, burrata trufada y mayonesa gochujang (1u.) **9.5** ●
Brioche bun with shiitake, truffled burrata and gochujang mayo (1u.)

Bravas Ombu con espuma de sobrasada y alioli de carbón **11.5** ●🔥
"Patatas Bravas" with sobrasada foam and charcoal aioli

Berenjena glaseada sobre arroz crujiente, salsa harissa oriental y sésamo **17** ●
Glazed eggplant on crispy rice, oriental harissa sauce and sesame

Burrata, sinfonía de tomates, aceite de albahaca y miel **22** ●
Burrata, mixed tomatoes, basil oil and honey

Taco del gobernador con langostinos en tempura, ensalada de col y mayonesa especiada (1u.) **9.5**
Governor's taco with tempura prawns, cabbage salad and spiced mayonnaise (1u.)

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima **17.5**
Andalusian style squid with lime mayonnaise

Gambas aburi con pepino asado, peras encurtidas, polvo de cacahuete frito y vinagreta estilo Sichuan **24**
Aburi prawns with roasted cucumber, pickled pears, fried peanut dust and Sichuan-style vinagrette

Pulpo a la plancha, crema de maíz tostado, pico de gallo y aceite de Sichuan **22**
Grilled octopus, toasted corn cream, pico de gallo and Sichuan olive oil

Pad Thai con langostinos o tofu y hierbas frescas **22** ●🔥
Pad Thai with langoustines or tofu and fresh herbs

Ribs de cerdo ibérico con salsa barbacoa de miso y polvo de kikos **19.5** 🔥
Iberian pork ribs with miso barbecue sauce and corn nut powder

Mini Japo-Burger de ternera con shiso, mayo de miso y jengibre encurtido **8.5**
Mini Japanese beef burger with shiso, miso mayo and pickled ginger

Presa de ternera marinada al estilo vietnamita **21.5**
Vietnamese-style marinated beef "presa"

Canelón de cordero con salsa de cebollas asadas, pesto de cilantro y puré de albaricoque **19.5**
Lamb cannelloni with roasted onion sauce, coriander pesto and apricot purée

Gyozas de pato Pekín, salsa hoisin de ajo negro y pera encurtida **21**
Peking duck gyozas, black garlic hoisin sauce and pickled pear

COCKTAILS

SUIKA NEGRONI | 14€
Bombay Sapphire Gin, Vermut, Campari, puré de sandía y espuma de cava con fruta de la pasión / Bombay Sapphire Gin, Vermouth, Campari, watermelon purée with cava and passion fruit foam

EL GANCHO | 14€
Grey Goose Vodka infusionado con lima kaffir, sirope de albahaca, fruta de la pasión y puré de mango / Kaffir lime-infused Grey Goose Vodka, basil syrup, passion fruit and mango purée

EXOTIC BLOOM | 14€
Pisco, Martini Blanco, puré de frutos rojos, zumo de limón, sirope de violeta y pepino / Pisco, Martini Blanco, red berries purée, lemon juice, violet and cucumber syrup

EL MARIACHI | 14€
Tequila, Cointreau, puré de mandarina y sirope de mango picante
Tequila, Cointreau, tangerine purée and spicy mango syrup

CALA COCO | 14€
Ron Bacardí Carta Blanca, Ron Bacardí Carta Negra, zumo de piña, Giulioncello, puré de mango picante y agua de coco
Bacardí Carta Blanca rum, Bacardí Carta Negra rum, pineapple juice, Giulioncello (lemon cream), spicy mango purée and coconut water

NIT DE MALLORCA | 14€
Gin Eva, Palo de Mallorca, Muntaner Rojo, zumo de limón, sirope de fresa y espuma de hierbas mallorquinas
Gin Eva, Palo de Mallorca liquor, Red Muntaner Vermouth, lemon juice, strawberry syrup and Mallorcan herbs foam

BORN STAR | 10€ *Mocktail (sin alcohol)*
Puré de fruta de la pasión, zumo de piña, zumo de lima, sirope de vainilla y shot de ginger beer / Passion fruit purée, pineapple juice, lime juice, vanilla syrup and ginger beer shot

AOMORI | 10€ *Mocktail (sin alcohol)*
Zumo de manzana, sirope de albahaca, menta fresca y soda
Apple juice, basil syrup, fresh mint and soda

SPRITZERS

FIERO SPRITZ | 12€
Martini Fiero, cava y soda / Martini Fiero, cava and soda

ST. GERMAIN SPRITZ | 12€
St-Germain, cava, soda y zumo de lima
St-Germain, cava, soda and lime juice

GANSO SPRITZ | 12€
Grey Goose Vodka, cava, sprite y zumo de limón
Grey Goose Vodka, cava, sprite and lemon juice

LIMONCELLO SPRITZ | 12€
Limoncello, cava y soda / Limoncello, cava und soda

CANONITA SPRITZ | 12€
Canonita (licor de naranja mallorquina), fruta de la pasión, cava y soda
Canonita (Mallorcan orange liquor), passion fruit, cava and soda

SARTI SPRITZ | 12€
Sarti Rosa, cava y soda / Sarti Rosa aperitif, cava and soda

FLOREALE SPRITZ 0.0 | 10€ *(sin alcohol · alcohol-free)*
Martini Floreale sin alcohol, zumo de manzana y soda
Alcohol-free Martini Floreale, apple juice and soda

● Vegano/Vegan
● Vegetariano/Vegetarian
● Adapt. Vegetariana o vegana
Vegetarian or vegan adaptation
🔥 Picante/Spicy

OMBU

ALÉRGENOS-*ALLERGENS*

VINOS · WINES

CAVA · CHAMPAGNE

INTERGALACTIC Macabeo, Xarel·lo, Parellada	8	29.5
BLAU DE MAR ROSAT/ ROSÉ Trepat, Garnacha Tinta	9	33
GRAMONA ROSÉ Pinot Noir		49
GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay		54
JEAN VILLARE Pinot Meunier, Chardonnay		67
BILLECART-SALMON LE RÉSERVE Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir		109
BILLECART-SALMON LE ROSÉ Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		146
RUINART BLANC DE BLANCS Chardonnay		169

VINO BLANCO · WHITE WINE

INTERGALACTIC VERDEJO Verdejo (Rueda)	5	25
INTERGALACTIC BLANC Sauvignon Blanc, Prensal Blanc, Chardonnay (Mallorca)	5.5	26
RAFA CAÑIZARES Sauvignon Blanc (Alicante)		28
S'OLIVARET BLANC Prensal, Macabeo (Mallorca)		29
SKIO Albariño (Rías Baixas)	6.5	31
MOSCATELL Moscatel Seco - Conde de Suyrot (Mallorca)		32
ES MUSSOL Malvasía - Conde de Suyrot (V.T. Mallorca)	7.5	37
ATTIS LIAS FINAS Albariño (Rías Baixas)		38
STAIRWAY TO HEAVEN Sauvignon Blanc (Mallorca)	8.5	42
JAVIER SANZ Verdejo con barrica (Rueda)		43
O LUAR DO SIL Godello (Valdeorras)		51
MIQUEL GELABERT Chardonnay Roure (Mallorca)		65
PAZO BARRANTES Albariño con barrica (Rías Baixas)		76

SANGRÍA FORN PROJECTS

Bombay Sapphire Gin, Canonita, Martini Fiero, Brandy, zumo de naranja, puré de melocotón y a elegir: vino tinto, vino blanco o cava

Bombay Sapphire Gin, Canonita, Martini Fiero, Brandy, orange juice and peach purée and your choice of red wine, white wine or cava

Copa/*Glass*: 8 *(cava +0.5)* Jarra/*Jug*: 27 *(cava +2.5)*

VINO TINTO · RED WINE

RIOJA INTERGALACTIC Tempranillo (Rioja)	5	25
INTERGALACTIC NEGRE Manto Negro, Callet, Syrah, Merlot (Mallorca)	5.5	26
BA-FORT Tinto Fino (Ribera del Duero)	6	27
SUARA Cabernet Sauvignon (Mallorca)		29
BUTXET Syrah (Mallorca)		30
PASNOU Manto Negro, Syrah, Merlot, Callet (Mallorca)		31
NAL Garnacha, Monastrell - Conde de Suyrot (Mallorca)		32
ENRIQUE MENDOZA Pinot Noir (Alicante)		33
LESTON RESERVA Tempranillo, Graciano (Rioja)	7.5	35
SA LLEBRE Manto Negro, Cabernet - Conde de Suyrot (Mallorca)	8	36
FINCA RESALSO EMILIO MORO Tinto Fino (Ribera del Duero)		37
SA TORTUGA Callet, Monastrell, Gorgollassa, Syrah - Conde de Suyrot (Mallorca)		40
PARADA DE ATAUTA Tinto Fino (Ribera del Duero)	9.5	44
ELEMENTS ES FANGAR Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro (Mallorca)		59
ABADÍA RETUERTA SELEC. ESP. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Graciano, Petit Verdot (Castilla y León)		66
PAGO DE CARRAOVEJAS Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot (Ribera del Duero)		75
RODA I Tempranillo (Rioja)		89

VINO ROSADO · ROSÉ

CRAZY PINK Tempranillo (Somontano)	5.5	26
S'OLIVARET ROSAT Callet, Manto Negro (Mallorca)		33
L'ESCARELLE PALM Cinsault, Grenache (Côtes de Provence)		34
MIRAVALL Cinsault, Grenache, Syrah (Côtes de Provence)		51

Todos los precios incluyen IVA
All prices include VAT

OMBU