

Purobeach™

Oasis del mar

FOOD & DRINKS • LOUNGE • POOL • TERRACE • SPA & YOGA



WEEKEND BRUNCH DEEP BLUE

SÁBADOS & DOMINGOS / SATURDAY & SUNDAY

11.00 hasta las 16.00h / from 11.00 to 16.00h



Desayunos tardíos ... los fines de semana ... / Late breakfasts on week ends ...

Les damos la bienvenida con un Bloody Mary o un Bellini digno de enmascarar las noches tan temidas ...
We welcome you on board with a special bloody mary or a bellini in order to catch up
after a long and crazy night ...

HUEVOS CON BACON / EGGS AND BACON

Revueltos, Benedictine, Fritos, Tortilla francesa a las finas hierbas
Scrambled, Benedict, Fried, Omelette with fresh herbs

SURTIDO DE PANES Y BOLLERÍA / BAKER'S SIDE

Croissant de jamón y queso, Croissant de salmón ahumado Ciabatta, Baguette, Croutons, Pan alemán negro
Cesta de tomates de ramallet y ajos, Aceite de oliva virgen extra de Sóller, Mantequilla
Ham and cheese croissant, Smoked salmon croissant, Ciabatta, Baguette, Croutons,
tomatoes Ramellet, garlic, extra virgin olive oil from Soller, Butter

PANCAKES, CRÊPES Y CEREALES / PANCAKES, CRÊPES Y CEREALS

Mermeladas & miel, Suzette / Müesli con frutos rojos
Preserves & Honey, or simply Suzette / Müesli and red berries

SURTIDO DE ENSALADAS Y CRUDITÉS / SALADS AND CRUDITÉS ASSORTMENT

Mezclum de lechugas, Ensalada de pavo y frutos secos al curry, Ensalada Caprese con chips de
alcachofa, Ensalada de ternera estilo oriental, Langostinos al vapor, Crema del día.
Crudités; rabanitos, zanahoria, pepino, pimientos
Mezclum of lettuces, Turkey and curried sundried fruit, Caprese and chips of artichoke, Asian beef salad, steamed king prawns
Crudités; raddish, carrot, peppers, cucumber, soup of the day

SALSAS Y ALIÑOS / SAUCES AND DRESSINGS

Salsa Tártara, Salsa Rábano picante, Vinagreta de mostaza Dijon,
Vinagreta de vinagre Balsámico y miel / Surtido de encurtidos
Tartar, Horse raddish, Mustard dressing, Balsamic and honey vinaigrette / Pickles

Purobeach™

Oasis del mar

FOOD & DRINKS • LOUNGE • POOL • TERRACE • SPA & YOGA



TERRINAS Y PATÉS / TERRINES AND PATÉ

Paté de Campagne, Pastel de pescado de roca

Paté de campagne, scorpionfish terrine

EMBUTIDOS / CURED MEATS

Jamón ibérico, Chorizo ibérico, Sobrasada

Iberian ham, iberian chorizo, Sobresada

AL CORTE / „AL CORTE“

Salmón marinado / Marinated salmon

Jamón Sajonia con chutney de piña / Baked ham and mango Chutney

BARBACOA / BARBECUE

De Pollo, o cordero, o cerdo, o ternera, o Mix grill / Chicken, Lamb, Pork, Veal or mixed grill

PESCADO / FISH

Según pesca del día / Upon catch of the day

GUARNICIONES / GARNISHES

Patata risolada con hierbas frescas

Sauteed baby potatoes with herbs

Salteado de verduras de temporada

Sauteed seasonal vegetables

Salsas

Sauces

Diabla, Chimichurri, Bearnesa

Devil, Chimichurri, Bearnaise

SURTIDO DE POSTRES Y QUESOS / DESSERTS AND CHEESE

Pannacotta, Mousse de chocolate negro, Crema catalana, Fruta fresca de temporada,

Brownie de chocolate, Tarta de manzana / Salsa de vainilla, de chocolate y coulis de fresa

Pannacotta, Dark chocolate mousse, Crème catalane, fresh fruit platter, chocolate brownie, apple tart, national and international cheeses / Vanilla sauce, chocolate sauce, strawberry coulis

a partir de 25€ Iva Incluido / from 25€ VAT inclusive



OPENING TIMES WINTER

miercoles a domingo ★ wednesday to sunday

from 10am - 6pm

PUROBEACH PALMA BAY

palma bay . cala estancia . tel +34 971 744 744 . info.palma@purobeach.com