

BEATNIK

PALMA

RESTAURANT

PATTY & BUN / GREENS / SHARING IS CARING
MAINS / SIDES / DESSERTS

PAG. 2

RESTAURANTE

BURGERS / VERDES / COMPARTIR ES VIVIR
PRINCIPALES / GUARNICIONES / POSTRES

PAG. 3

DRINKS • BEBIDAS

SIGNATURE COCKTAILS / SIGNATURE MOCKTAILS
BEER • CERVEZA / SPARKLING • ESPUMOSOS

PAG. 4

WHITE WINE • VINO BLANCO / ROSÉ WINE • VINO ROSADO
RED WINE • VINO TINO / SWEET WINE • VINO DULCE

PAG. 5

HOUSE SPIRITS • DE LA CASA / LONG DRINKS • COMBINADOS
BOTTLES • BOTELLAS

PAG. 6

ROOFTOP

PAG. 7



BEATNIK

PALMA

RESTAURANT

PATTY & BUN

BEATNIK MINI BURGERS

3 petit short rib burgers, pancetta chutney, pickles, onions, tomato and cheddar cheese
16

THE VEGAN BURGERS

3 petit Beatnik vegan burgers, portobello mushrooms, onion, lettuce, cucumber,
vegan sauce and Dijon mustard
12

GREENS

AVOCADO STRAWBERRY SALAD

Spinach, avocado, strawberry, almonds and strawberry vinaigrette
10

BEATNIK CAESAR SALAD

Roman lettuce, sugar snap peas, asparagus, pumpkin seeds, lemon
and parmesan vinaigrette
chicken 12 - prawn 14

CRISPY DUCK SALAD

Duck confit, hoisin vinaigrette with grapefruit, pomegranate and young sprouts
14

ROASTED BEETS

Goat cheese, selection of beetroots, tomatoes, watercress, chilies,
sunflower seeds rye bread
12

SHARING IS CARING

CEVICHE

Salmon and scallop marinated in leche de tigre con baby corn, edamame,
mango and yucca chips
12

TUNA SHASHIMI FLATBREAD

Crispy tortilla, ponzu mayo, micro basil, truffle oil, pickled red onion
18

TNT PRAWNS

Light battered prawns, spicy Japanese mayo and chives
19

GRILLED LAMB CUTLETS

Marinated in honey, soya, sriracha and sesame seeds
16

TACOS GUANAJUATO

TRIBUTE TO PUROBEACH

Corn tortilla, pulled pork with spices and achiote, pickled onion with habaneros,
pineapple and coriander. Guacamole, sour cream and pico de gallo salsa
14

MAINS

CRISPY SEABASS

Seabass, prawn risotto, Canarian mojo sauce and crispy leek
22

GRILLED OCTOPUS

Sautéed ratte potatoes, lemon alioli, sobrasada alioli and black olives
18

PUMPKIN AND SPINACH RISOTTO

With vegan coconut butter, portobellos and roasted almonds
16

BUTTERED CHICKEN

Free range chicken, sautéed mushrooms, asparagus and peanut
butter sauce
21

BBQ BEEF SHORT RIB

36 hrs. braised beef short rib, BBQ sauce, crispy shallots, spring onions
32

STEAK FRITES

Entrecote 300 gram served with our special cheesy truffle fries
26

SIDES

Cheesy truffle fries with parmesan
3

Sauteed spinchs wiht extra virgin oil and garlic
3

Roasted mushrooms with garlic & fine hebs.
3

DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE

With red fruits compote on a cookie base
7

TURRÓN PARFAIT

With chocolate cake and caramelized pineapple
7

CHEF'S CHEESE SELECTION

With quince and grapes
9

OUR 'LEMON PIE'

Mousse and lemon sorbet with burned meringue
9

ICE CREAM AND SORBETS

5

BEATNIK

PALMA

RESTAURANTE

BURGERS

BEATNIK MINIHAMBURGUESAS

3 Mini burgers de costilla, chutney de tocino, pepinillos, cebolla morada, tomate y cheddar
16

MINIHAMBURGUESAS VEGANAS

3 Mini burgers vegana beatnik con champiñón, portobello, cebolla, pepinillos, lechuga, salsa vegana casera de tofu y mostaza de Dijon
12

VERDES

ENSALADA DE AGUACATE Y FRESAS

Espinacas, aguacate, fresas, almendras y vinagreta de fresas
10

ENSALADA CAESAR BEATNIK

Lechuga romana, tirabeques, espárragos, semillas de calabaza, vinagreta de parmesano y limón
pollo 12 - langostinos 14

ENSALADA DE PATO CRUJIENTE

Pato confitado en vinagreta de hoisin con pomelos, granada y brotes tiernos
14

REMOLACHA ASADA

Queso de cabra, variedad de remolachas, tomates cherry, semillas de girasol, berros, chili y pan de centeno tostado
12

COMPARTIR ES VIVIR

CEVICHE

Vieiras y salmón marinado en leche de tigre con edamame, maíz, mango y chips de yuca
12

FLATBREAD CON ATÚN SASHIMI

Atún rojo sobre tortilla crujiente, mayonesa ponzu, micro mézclum, aceite de trufa y chalotas marinadas
18

TNT LANGOSTINOS

Langostinos en tempura, mayonesa picante y cebollino
19

CHULETITAS DE CORDERO

Chuletitas de cordero, miel, soja, sriracha y semillas de sésamo
16

TACOS GUANAJUATO

TRIBUTO A PUROBEACH

Tortita de maíz, cochinita desmenuzada marinada con especias y achiote, cebolla roja encurtida con habanero, piña y cilantro. Salsas guacamole, crema agria y pico de gallo
14

PRINCIPALES

LUBINA FRESCA

Lubina, risotto de gamba, mojo rojo y puerro crujiente
22

PULPO

Pulpo a la parrilla, patatas ratté salteadas, alioli de sobrasada, alioli de limón y olivas negras
18

RISOTTO DE CALABAZA ASADA Y ESPINACAS

Con mantequilla vegetal de coco, portobello y piñones tostados
16

POLLO MANTEQUILLA

Pechuga de pollo campero macerado en mantequilla de cacahuets, setas salteadas y espárragos
21

COSTILLA DE TERNERA

Con salsa BBQ, chalotas crujientes y cebolla tierna
32

ENTRECOTE

Entrecote "lomo bajo" de 300 grs patatas fritas, parmesano y trufa
26

GUARNICIONES

Patatas fritas con parmesano y trufa
3

Espinacas salteadas con oliva y ajos
3

Setas salteadas con ajos y finas hierbas
3

POSTRES

NEW YORK TARTA DE QUESO

Con frutos rojos sobre base de galletas
7

PARFAIT DE TURRÓN

Con bizcocho de chocolate y piña caramelizada
7

SELECCIÓN DE QUESOS DEL CHEF

Con membrillo y uvas
9

NUESTRA TARTA DE LIMÓN

Mousse y sorbete de limón con merengue quemado
9

HELADOS Y SORBETES VARIADOS

5

DRINKS · BEBIDAS

SIGNATURE COCKTAILS

BEATNIK SPRITZ

Aperol, Chambord, homemadestrawberry & watermelon puree
with hint of basil, cranberry juice
Aperol, Chambord, pure casera de fresa y sandia, zumo de arándanos y albahaca
13

FLORAL FUSION

Bombay Sapphire, Cynar Vermouth, homemade orange syrup, lime juice,
angostura bitter topped up with orange & lychee Schweppes
Bombay Sapphire, Cynar Vermouth, sirope casero de naranja, zumo de limón,
angostura bitter y Schweppes de naranja y lychee
13

BLAKE VISSION

Absolut vodka, Cointreau, Velvet Falernum, pineapple, mixed berry puree, lime juice
Absolut vodka, Cointreau, Velvet Falernum, piña, puree de frutas de bosque y zumo de limon
13

DUCK POND

Bombay Sapphire, Bacardi Blanca, peach liqueur, peach & lemon juice
Bombay Sapphire, Bacardi Blanca, licor de melocotón licor con zumo de limón y melocotón
13

CIUDAD DEL SOL

Espolon Blanco Tequila, creme de Cassis, violet, orange & lime juice, egg white, agave
Espolon Blanco Tequila, creme de Casis, violeta, zumo de limón y naranja y agave
13

TIKI PUNCH

Malibu Rum, banana liqueur, Fernet Branca, homemade Guinness reduction,
lime & pineapple juice
Malibu Rum, licor de plátano, Fernet Branca, reducción casera de Guinness,
zumo de piña y limón
13

LA PASSION

Jack Daniel, Bailey's, passion fruit puree, double cream, sugar syrup
Jack Daniel, Bailey's, pure de fruta de la pasión, nata líquida, sirope de azúcar
13

SIGNATURE MOCKTAILS

MR GINGER

Fresh kumquat & ginger with rosemary, dash of orange juice, topped up with ginger beer
Kumquat & jengibre fresco con Romero, toque de zumo de naranja con ginger beer
7

BERRIES MOJITO

Mixed berries puree, fresh mint & lime, sugar syrup with dash of soda water
Pure de frutas de bosque, menta fresca y limón, sirope de azúcar con soda
7

SUMMER COOLER

Strawberry & watermelon homemade puree, fresh basil, lemon juice,
sugar syrup topped up with lemonade
Puree casera de fresas & sandia, albahaca fresca, zumo de limón,
sirope de azúcar con limonada
7

BEER · CERVEZAS

CORONITA

5

ESTRELLA GALICIA

5

ESTRELLA GALICIA 0.0%

5

PERONI

6

ROSA BLANCA

5

SPARKLING · ESPUMOSOS

MOET & CHANDON - BRUT IMPERIAL NV

A.O.C Champagne - Pinot Noir, Pinot. Meunier & Chardonnay
16,5 € | 90'

MOET & CHANDON - BRUT ROSE NV

A.O.C Champagne - Pinot Noir, Pinot. Meunier & Chardonnay
19,5 € | 120'

VEUVE CLICQUOT - BRUT NV

A.O.C Champagne - Pinot Noir, Pinot. Meunier & Chardonnay
125

VEUVE CLICQUOT - ROSE NV

A.O.C Champagne - Pinot Noir, Pinot. Meunier & Chardonnay
150

RUINART BLANC DE BLANC NV

A.O.C Champagne - 100% Chardonnay
160

RUINART ROSE NV

A.O.C Champagne - Pinot Noir & Chardonnay
180

DOM PERIGNON 2009

A.O.C Champagne - Pinot Noir, Pinot. Meunier & Chardonnay
245

MISTINGUETT - BEUT NATURE

D.O. Cava - Macabeo, Xarel.lo & Parellada
6 € | 32

REVENTOS - BLANC DE BLANC

Conca del Riu Anoia - Macabeo, Xarel.lo & Parellada (ECO)
38

REVENTOS - BLANC DE NIT ROSAT

Conca del Riu Anoia - Macabeo, Xarel.lo & Parellada (ECO)
47

WHITE WINE · VINO BLANCO

PURO WHITE

D.O. Penedes, Spain - Xarel-lo, Parellada & Macabeo
5 € | 19

BARBUNTIN

D.O Rias Baixas, Spain. Albarino
6 € | 24

MENADE - VERDEJO

D.O. Rueda, Spain - Verdejo (ECO)
7 € | 29

JOSE PARIENTE

D.O. Rueda, Spain. Sauvignon Blanc
6,9 € | 28

CARABO DE CONFESIONARIO

D.O. Rioja, Spain - Pansa Blanca - ECO
22

VILLA WOLF

Pfalz, Germany - Gewurztraminer
27

ESBLANC

V.T Mallorca, Spain. Chardonnay
31

LLUM

V.T. Mallorca, Spain - Chardonnay, Prensal
35

GOLOS BLANC

D.O. Pla I Llevant, Spain - Muscat, Riesling, Viognier, Giró
36

VILLA SPERINA - GAVI DI GAVI

D.O.C.G Piedmont, Italy - Cortese
43

DR LOOSEN - BLUE SLATE SECO

Mosel, Germany - Riesling
40

CLOUDY BAY

Marlborough, New Zealand. Sauvignon Blanc
65

LOUIS JADOT - CHABLIS 2017

A.O.C. Burgundy, France - Chardonnay
62

SANCERRE "THAUVENAY" MASSON - BLONDELET 2017

A.O.C. Loire Valley, France - Sauvignon Blanc
57

PULIGNY MONTRACHET - DOMAINE PATRICK MIOLANE

A.O.C. Burgundy, France - Chardonnay
125

ROSÉ WINE · VINO ROSADO

PURO ROSÉ

D.O. Catalunya, Spain. Tempranillo, Garnatxa & Monastrell
5 € | 19

LE BIJOU DE SOPHIE

A.O.C. Languedoc, France. Grenache, Syrah & Cinsault
6,5 € | 25

LA ROSA DE CAN

D.O. Penedes, Spain. Xarel-lo, Parellada & Sumoll (ECO)
34

MIRAVAL ROSÉ

A.O.C Cote de Provence, France. Syrah, Grenache & Cinsault
48

RED WINE · VINO TINTO

PAGOS DE ARAIZ

D.O. Navarra, Spain - Tempranillo, Merlot & Garnacha
5 € | 19

DOS MARIAS

V.T Mallorca, Spain - Mantonegro, Monastrell, Callet
5,5 € | 22

GOMEZ CRUZADO CRIANZA

D.O. Rioja, Spain - Tempranillo
6,7 € | 27

VIÑA SASTRE ROBLE

D.O. Ribera del Duero, Spain - Tinto Fino
8 € | 40

EL GALGO

V.T Mallorca, Spain. Manto Negro, Callet (ECO)
39

CAN VERDURA

V.T Mallorca, Spain - Mantonegro, Monastrell, Callet
28

PRIMITIVO CONTE DI CAMPIANO

D.O.C. Veneto, Italy - Primitivo
34

OM 500

V.T Mallorca, Spain - Callet, Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot - ECO
43

12 VOLTS

V.T Mallorca, Spain. Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon
47

EL CIRUELO

D.O. Valle de la Orotava, Tenerife, Spain. Listan Negro, Listan Blanco
65

COUVENT DE L'EGLISE, POMEROL 2014

A.O.C Bordeaux, France - Merlot, Cabernet
95

AMARONE VALPOLICELLA RIPASSO, SCRIANI 2012

D.O.C.G. Veneto, Italy - Corvina, Corvinone & Rondinella
105

WORLD'S END IF SIX WAS NINE 2014

Napa Valley, USA - Cabernet Sauvignon
140

LA NIETA CRIANZA

D.O.C. Rioja, Tempranillo
175

SWEET WINE · VINO DULCE

MORENITA CREAM

D.O. Jerez, Spain. Palomino, Pedro Ximenez
6 € | 29

CASTANO TINTO DULCE

D.O. Yecla, Spain - Monastrell
6,5 € | 32

JOSE PARIENTE, APAISONADO

D.O. Rueda, Spain. Sauvignon Blanc
7 € | 35

HOUSE SPIRITS · DE LA CASA

BOMBAY SAPPHIRE

9

BACARDI CARTA BLANCA

9

ABSOLUT

9

ESPOLON BLANCO

8

JACK DANIELS OLD N 7

9

MIXERS (200ML)

Royal Bliss mixers included with long drink

Creative Tonic Water - Bohemian Berry Sensation

Creative Zero Azucar Tonic water - Irreverent Ginger Ale

Exotic Yuzu Sensation - Elegant Soda - Expressive Orange

SUPPLEMENT CHARGE OF 1.5 CARGO SUPLEMENTARIO DE 1.5

Fever Tree Mediterranean Tonic - Fever Tree Tonic - Red Bull

LONG DRINKS · COMBINADOS

GIN

PUERTO DE INDIAS

9

GIN EVA - SEAGRAMS

10

SIPSMITH

12

TANQUERAY 10 - HENDRICK'S - G'VINE - GIN

MARE - LONDON N3

13

BROCKMAN'S - STAR OF BOMBAY

14

MONKEY 47

15

KI NO BI

20

RUM

CAPTAIN MORGAN BLACK

10

SANTA TERESA GRAN RESERVA - HAVANA CLUB 3

10

HAVANA CLUB 7 - BACARDI 8YRS

MATUSALEM 15

13

ZACAPA 23

15

TEQUILA

PATRON X.O CAFÉ

10

PATRON SILVER - CASAMIGO BLANCO

13

PATRON REPOSADO - CASAMIGO ANEJO

15

DON JULIO 1942

35

VODKA

ABSOLUT FAVOURS

11

BELVEDERE

12

BELVEDERE - GREY GOOSE

14

SCOTCH WHISKY

JAPANESE WHISKY

BOURBON

JAMESON - MAKER'S MARK - CHIVAS REGAL

11

GLENFIDDICH - CARDHU - GLENMORANGIE -

JOHNNIE WALKER BLACK

12

KNOCKANDO - JACK DANIELS BARREL RYE -

WOODFORD RESERVE

13

LAGAVULIN 12 - MACALLAN - NIKKA FROM THE

BARREL

14

YAMAZAKI 12 - HIBIKI SUNTORY HARMONY

20

ROYAL SALUTE 21

40

COGNAC - BRANDY

CARLOS I - MARTELL VS

9

CARDENAL MENDOZA - HENNESSY VS

9

REMY MARTIN XO

33

HENNESSY XO

38

BOTTLES · BOTELLAS

Includes 8 soft drinks and ice / Incluye 8 refrescos y hielo

GIN

BOMBAY SAPPHIRE

90

TANQUERAY N10

145

GIN MARE - G'VINE FLORAISON

BROCKMAN'S - HENDRICK'S

160

MONKEY 47

165

RUM

BACARDI CARTA BLANCA

90

HAVANA CLUB 7

145

VODKA

BELVEDERE - ABSOLUT

90

GREY GOOSE

160

WHISKY

JACK DANIELS OLD N7 - CARDHU

90

CARDHU - CHIVAS REGAL

JOHNNIE WALKER BLACK

120

YAMAZAKI 12 - HIBIKI SUNTORY HARMONY

250

TEQUILA

PATRON X.O. CAFÉ

90

PATRON SILVER OR REPOSADO

200

DON JULIO 1942

450

COGNAC

HENNESSY VS

145

HENNESSY XO

400

ROOF TOP

CHEESE & CHARCUTERIE (2 PAX)

Gamonedo, idiazábal, Stilton, jamón y lomo ibérico
26

AVOCADO STRAWBERRY SALAD

Spinach, avocado, strawberry, almonds and strawberry vinaigrette
10

BEATNIK CAESAR SALAD

Roman lettuce, sugar snap peas, asparagus, pumpkin seeds, lemon
and parmesan vinaigrette
chicken 12 - prawn 14

CEVICHE

Salmon and scallop marinated in leche de tigre con baby corn, edamame,
mango and yucca chips
12

TUNA SASHIMI FLATBREAD

Crispy tortilla, ponzu mayo, micro basil, truffle oil and pickled red onion
18

BEATNIK MINI BURGERS

3 petit short rib burgers, pancetta chutney, pickles, onions, tomato and cheddar cheese
16

THE VEGAN BURGERS

3 petit Beatnik vegan burgers, portobello mushrooms, onion, lettuce, cucumber,
vegan sauce and Dijon mustard
12

NEW YORK CHEESECAKE

with red fruits compote on a cookie base
7

ICE CREAM AND SORBETS

5

TABLA DE QUESO Y EMBUTIDOS PARA 2 PERSONAS

Gamonedo, idiazábal, Stilton, jamón y lomo ibérico
26

ENSALADA DE AGUACATE Y FRESAS

Espinacas, aguacate, fresas, almendras y vinagreta de fresas
10

ENSALADA CAESAR BEATNIK

Lechuga romana, tirabeques, espárragos, semillas de calabaza,
vinagreta de parmesano y limón
pollo 12 - langostinos 14

CEVICHE

Vieiras y salmón marinado en leche de tigre con edamame, maíz, mango y chips de yuca
12

FLATBREAD CON ATÚN SASHIMI

Atún rojo sobre tortilla crujiente, mayonesa ponzu, micro mézclum,
aceite de trufa y chalotas marinadas
18

BEATNIK MINHAMBURGUESAS

3 Mini burgers de costilla, chutney de tocino, pepinillos, cebolla morada, tomate y cheddar
16

MINIHAMBURGUESAS VEGANAS

3 Mini burgers vegana beatnik con champiñón, portobello, cebolla, pepinillos, lechuga,
salsa vegana casera de tofu y mostaza de Dijon
12

NEW YORK TARTA DE QUESO

Con frutos rojos sobre base de galletas
7

HELADOS Y SORBETES VARIADOS

5

Food Allergens & Intolerances: If you have a food allergen or intolerance, prior to placing your order, please highlight this with us and we can guide you through our menu. Prices in Euros. VAT included.

Alérgenos e intolerancias alimentarias: si usted tiene un alérgeno o intolerancia alimentaria, por favor antes de realizar su pedido, coméntelo con nosotros y le guiaremos a través de nuestro menú. Todos los precios son en Euros y con IVA incluido.