



ROMANÍ

CUINA MEDITERRÀNIA

M E N U





ROMANÍ

CUINA MEDITERRÀNIA

En el corazón de Mallorca, Romaní es un espacio gastronómico rodeado de naturaleza y paisaje mediterráneo. Trabajamos con producto local y verduras de nuestra huerta para crear una propuesta actual basada en la tradición.
Bienvenidos a Romaní.

In the heart of Mallorca, Romaní is a gastronomic space set in a natural Mediterranean environment. We work with local produce and vegetables from our own garden, shaping contemporary cuisine rooted in tradition.
Welcome to Romaní.

Im Herzen Mallorcas ist Romaní ein gastronomischer Ort inmitten von Natur und mediterraner Landschaft.
Wir arbeiten mit lokalen Produkten und Gemüse aus unserem eigenen Garten und schaffen eine moderne Küche mit traditionellen Wurzeln.
Willkommen im Romaní.

Au cœur de Majorque, Romaní es un espace gastronomique entouré de nature et de paysages méditerranéens.
Nous travaillons avec des produits locaux et les légumes de notre potager pour créer une proposition contemporaine, ancrée dans la tradition.
Bienvenue chez Romaní.



ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo **26,50€**
Con pan de masa madre y tomate de ramallet

Brotos verdes del huerto ●● **16,50€**
Ensalada de hortalizas de temporada

Dados de bacalao en tempura **18,50€**
Con sobrasada mallorquina

Mejillones al curry **17,00€**
Mejillones con un toque suave de curry

Flor de alcachofa confitada ●● **16,00€**
3 uds. cocinadas a baja temperatura

Steak Tartar Angus **24,00€**
Con pane carasatu

Pan, alioli y aceitunas 2€ persona

Vegetariano ●
Vegano ●●



SEGUNDOS

Bacalao a la Mallorquina 26,00€

Tallarines en tinta 26,00€

Con gamba roja y aire de cítricos

Pulpo con boniato y fonoll 27,50€

Entrecot con patatas
o con ensalada 23,50€

Carré de cordero 28,00€

Ave del campo 18,50€

Pechuga de pollo campero con
puré de patata

Hamburguesa Beyond ●● 18,50€

Con pan chapata y patatas

Chuletón de vaca con 30 días
de maduración, 700 g 42,00€

POSTRES

Gató de almendras
mallorquinas con helado ● 7,90€

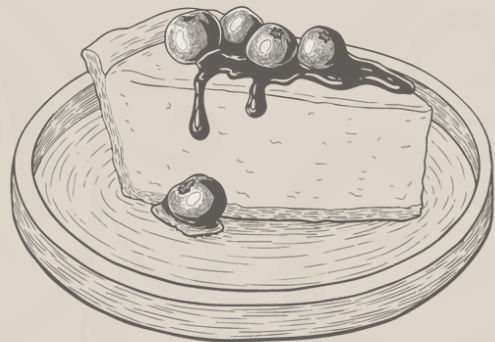
Texturas de chocolate ● 8,90€

Tarta de queso de la abuela ● 7,90€

Milhojas de chocolate blanco
con fresas ● 7,90€

Postres del día ● 5,90€

Helados y sorbetes (bola) ● 2,50€



Vegetariano ●

Vegano ●●



STARTERS

Acorn-fed Iberian ham 26,50€

Thinly hand-carved, with sourdough bread and vine tomatoes

Tender garden greens ●● 16,50€

Seasonal garden vegetable salad with fresh local produce

Tempura cod 18,50€

Lightly battered cod with Mallorcan sobrassada

Mussels with mild curry 17,00€

With a mild curry sauce and warm aromatic notes

Confit artichoke ●● 16,00€

Artichoke flower cooked at low temperature

Steak Tartar Angus 24,00€

With Carasatu bread

Bread, aioli and olives 2€ per person

Vegetarian ●
Vegan ●●



ROMANÍ
CUINA MEDITERRÀNIA

MAIN COURSES

Cod a la Mallorquina 26,00€

Squid Ink Tagliolini 26,00€

With Red Mediterranean Prawns and Citrus Air

Octopus & sweet potato 27,50€

Roasted, with fennel nuances

Entrecôte with potatoes or salad 23,50€

Rack of Lamb 28,00€

Free-range chicken breast with mashed potatoes 18,50€

Beyond Burger ●● 18,50€

Served with ciabatta bread and fries

30-day dry-aged ribeye steak, 700g 42,00€

DESSERTS

Mallorcan almond cake with ice cream ● 7,90€

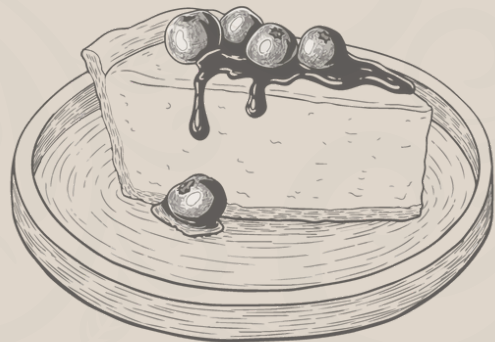
Chocolate textures ● 8,90€

House-made cheesecake ● 7,90€

White chocolate mille-feuille with strawberries ● 7,90€

Desserts of the day ● 5,90€

Ice cream or sorbet (scoop) ● 2,50€



Vegetarian ●

Vegan ●●



*If you suffer from any food allergy or intolerance, please speak to our staff. All our products may contain traces.

VORSPEISEN

Eichelgefütterter iberischer Schinken 26,50€
(Dünn von Hand geschnitten, mit Sauerteigbrot und Rispen Tomaten)

Zarte Gartengrüns ●● 16,50€
Zarte Triebe und saisonales Gemüse

Kabeljau in Tempura 18,50€
Leicht ausgebackener Kabeljau mit mallorquinischer Sobrasada

Miesmuscheln mit mildem Curry 17,00€
Mit einer milden Currysauce und warmen aromatischen Noten

Konfierte Artischocke ●● 16,00€
Artischockenblüte bei niedriger Temperatur gegart

Angus-Steak-Tatar 24,00€
Mit Pane Carasatu - knuspriges sardisches Fladenbrot

Brot , Aioli und Oliven 2 € pro Person

Vegetarisch ●
Vegan ●●



HAUPTGERICHTE

Kabeljau auf mallorquinische Art 26,00€

Tinten-Tagliolini mit roten Garnelen und Zitrusluft 26,00€

Oktopus & Süßkartoffel 27,50€
Geröstet, mit Fenchelnoten

Entrecôte mit Kartoffeln oder Salat 23,50€

Lammkarree 28,00€

Maishähnchenbrust mit Kartoffelpüree 18,50€

Beyond Burger ●● 18,50€
Serviert mit Ciabatta-Brot und Pommes frites

Rinder-Chuletón, 30 Tage gereift (700 g) 42,00€

DESSERTS

Mandel-Gató mit mallorquinischen-Eis ● 7,90€

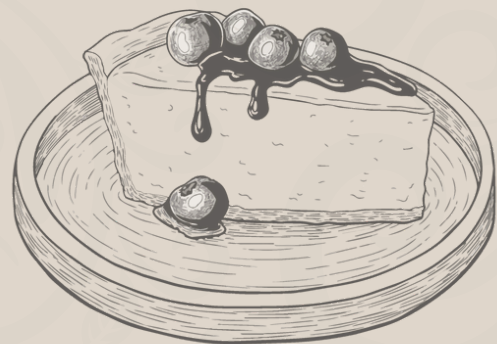
Schokoladentexturen ● 8,90€

Hausgemachter Käsekuchen ● 7,90€

Mille-feuille mit weißer Schokolade und Erdbeeren ● 7,90€

Desserts des Tages ● 5,90€

Eis und sorbets (Kugel) ● 2,50€



Vegetarisch ●

Vegan ●●

