

# U MAYOL

Bistró

## EMPIEZA CON NUESTROS VERMUTS

7

¡La primera toma de contacto!

ROJO EL LLORENÇ  
con espuma de naranja



BLANCO EL VICENÇ  
con espuma de limón

## NUESTROS ENTRANTES

**Gilda U MAYOL** · 1 ud **9**  
pincho de anchoa, boquerón en vinagre,  
mejillón en escabeche, gamba al ajillo, piparra y aceituna

**Tostada de pan cristal** · 1 ud **5**  
con anchoa de l'Escala y crema de aguacate

**Pan cristal con tomate aliñado (V)** **6**

**Croquetas** · 4 uds **12**  
de cocido con jamón ibérico, espinacas o bacalao

**Nuestra ensaladilla U MAYOL** **12**  
con embutido marino y encurtidos

**Pimientos de Padrón fritos (V)** **8**

**Calamares a la andaluza** **18**  
con mahonesa de chipotle

**Tiradito de pescado del día** **24**  
con aguachile mediterráneo de hinojo marino

**Tartar de atún** **26**  
con aderezo cremoso picante

## SANDWICHES Y ENSALADAS

**Nuestro mini de calamares** **9**  
pan chino, ensalada aromática y mahonesa picante

**Smash burger de wagyu** **19**  
con queso cheddar, cebolla confitada,  
salsa especial y patatas fritas

**Nuestro "Lobster roll"** **34**  
con patatas fritas

**Ensalada verde con hierbas aromáticas (V)** **14**  
con cebolla roja, tomates cherry y aguacate

**Ensalada de straciatella de burrata (V)** **18**  
con tomates y albahaca

Servicio de pan y AOVE  
Aceitunas aliñadas en casa (V)  
Allioli

4  
3  
2



## NUESTROS ARROCES Y CALDERETAS

“Mínimo 20 minutos”

Precio por paellera \_\_\_\_\_

PEQUEÑA 2-3 PERSONAS      GRANDE 4-6 PERSONAS

<b>Arroz seco U MAYOL acabado a la brasa</b> de “porcella de porc negre” y gamba roja	<b>58</b>	<b>116</b>
<b>Arroz negro con chipirones crujientes</b> y allioli de ajo asado	<b>48</b>	<b>96</b>
<b>“Rossejat” de fideos</b> con sepia y alcachofas	<b>44</b>	<b>88</b>
<b>Arroz de costilla de vaca</b> con piquillos confitados	<b>56</b>	<b>112</b>
<b>Caldereta de bogavante</b> **Bajo reserva o disponibilidad		



*“Pregunta a nuestro equipo de sala por nuestra carta de sugerencias, pescados y mariscos del día”*

## A LA BRASA

<b>Alcachofas confitadas (V)</b> acabadas a la brasa	<b>12</b>
<b>Calamar “a la bruta”</b> con cebolla confitada	<b>19</b>
<b>Pulpito de roca mallorquín · 180gr</b> con pimentón y patatas a lo pobre	<b>28</b>
<b>Pluma ibérica</b> con chimichurri y una guarnición a elegir*	<b>28</b>
<b>Wagyu a la brasa</b> con chimichurri y una guarnición a elegir* <i>(pregunta por nuestro corte del día)</i>	<b>36</b>
<b>Chuleta de vaca reposada · 500gr</b> con chimichurri y una guarnición a elegir*	<b>42</b>



### GUARNICIONES\*

- Patatas fritas
- Pimientos de piquillo confitados
- Nuestras verduras escalivadas
- Guarnición extra **6**

## HUEVOS CAMPEROS FRITOS

Con “tumbet” (V)	<b>15</b>
Con patatas y jamón ibérico	<b>18</b>
Con patatas y gamba roja al ajillo	<b>20</b>
Del señorito con bogavante	<b>36</b>

## NUESTRA PASTERERÍA

<b>“Bombón Mallorquín”</b> helado de nata cubierto de chocolate	<b>5</b>
<b>Nuestra tarta fina de manzana XL</b> con helado de almendra mallorquina / <i>*Unidades limitadas</i>	<b>12</b>
<b>Nuestra tarta de queso</b>	<b>8</b>
<b>Cardenal de Lloseta</b> con salsa de chocolate, café y Baileys	<b>8</b>
<b>Cazuela de chocolate al horno</b> con helado de vainilla	<b>9</b>

## NUESTROS HELADOS

Almendra mallorquina  
Pistacho  
Chocolate vegano  
Avellana  
Vainilla Tahiti

Soberte de limón  
Soberte de fresa  
Galleta Lotus  
...

*\*Consulte con nuestro personal para más sabores*



**3,2**



**5,5**



**7,5**

## VINOS DULCES

precio por copa

<b>Rover Dolç</b> <i>Nave Rover / Algaida</i>	<b>10</b>
<b>Moscatel de la Marina</b> <i>Enrique Mendoza / Alicante</i>	<b>6,5</b>
<b>Pedro Ximénez / Bodegas Hidalgo</b> <i>Pedro Ximénez / Jeréz</i>	<b>10</b>
<b>Oporto 10 años</b> <i>Nieepoort / Portugal</i>	<b>12</b>





















































































# U MAYOL

Bistró


BY NYBAU HOTELS



@umayol\_restaurant / @hotelelvicenc

Gilda U MAYOL	  
Tostada de pan cristal	 
Pan cristal con tomate aliñado	
Croquetas	   
Nuestra ensaladilla U MAYOL	   
Pimientos de Padrón fritos	
Calamares a la andaluza	  
Tiradito de pescado del día	 
Tartar de atún	    
Nuestro mini de calamares	  
Smash burger de wagyu	   
Nuestro "Lobster roll"	    
Ensalada verde con hierbas aromáticas	 
Ensalada de straciatella de burrata	  
Arroz seco U MAYOL acabado a la brasa	  
Arroz negro con chipirones crujientes	  
"Rossejat" de fideos	   
Arroz de costilla de vaca	
Caldereta de bogavante	 
Alcachofas confitadas	
Calamar "a la bruta"	
Pulpito de roca mallorquín	
Pluma ibérica	
Wagyu a la brasa	
Chuleta de vaca reposada	
Patatas fritas	
Pimientos de piquillo confitados	
Nuestras verduras escalivadas	
<b>Huevos camperos fritos</b>	
Con "tumbet"	
Con patatas y jamón ibérico	
Con patatas y gamba roja al ajillo	 
Del señorito con bogavante	 
Bombón Mallorquín	   
Nuestra tarta fina de manzana XL	  
Nuestra tarta de queso	  
Cardenal de Lloseta	   
Cazuela de chocolate al horno	    

## ALÉRGENOS

 Moluscos	 Pescado	 Apio	 Huevo
 Crustaceos	 Soja	 Sésamo	 Mostaza
 Lácteos	 Sulfitos	 Frutos de cáscara	 Gluten
 Cacahuete			