

# U MAYOL

Bistró

## COMENÇA AMB ELS VERMOUTHS

La primera presa de contacte!

7

El vermell El Llorenç  
amb escuma de taronja

El blanc El Vicenç  
amb escuma de llimona

Servei de pa, AOVE i allioli	3 p.p
Olives amanides a casa	2,5
Gilda tradicional · 1 ut pinxo d'anxova, pebre envinagrat i oliva	4
Torrada de pa "vidre" · 1 ut amb anxova de L'Escala i crema d'alvocat	4
Pa "vidre" amb tomàtiga amanida	6
Croquetes · 4 uts · 8 uts de cuinat, espinacs o bacallà	8 · 16
La nostra ensaladilla amb gamba vermella	10

## ELS NOSTRES FIXOS

Ostras Gillardeau Nº 2 · 2 uts al natural	10
Ostras Gillardeau Nº 2 · 2 uts amb llet de tigre	10
Caviar "Oscietra Adamas" · 10 grs · 30 grs servit amb crème fraîche, blinis i llimona	60 · 140
Ortiguetes de mar fregides	16
Calamars a l'andalusa amb maonesa de chipotle	16
Ceviche de corvina	21
Tàrtar de tonyina amb amaniment cremós picant	24
Amanida verda amb herbes aromàtiques amb ceba vermella, tomàquets cherry i alvocat	12
Amanida de burrata amb tomàtiques i alfàbrega	18

## OUS FREGITS CAMPERS

Amb tumbet	14
Amb patates i sobrassada de llarga curació	15
Amb patates i pernil ibèric	18
Amb patates i gamba vermella a l'all	20
Del senyoret amb llamàntol	36

### PER ALS PETITS!

La nostra smash burger  
amb patates fregides

Fingers de pollastre de camp  
amb patates fregides

Penne amb salsa napolitana  
servit amb parmesà

12

## ELS NOSTRES ARROSSOS

I CALDERETES · "Mínim 20 minuts"

### Preu per paellera

2 persones 4 persones

Arròs sec "U Mayol" acabat a la brasa de porcella de porc negre i gamba vermella	49	98
Arròs de bacallà acabat a la brasa amb tirabecs	46	92
"Rossejat" de fideus amb sípia i carxofes	42	84
Caldereta de llamàntol	95	190

## A LA BRASA

Calamar a la bruta amb ceba confitada	19
Pop de roca mallorquí · 200 grs amb pebre vermell i patates "a lo pobre"	28
Secret ibèric "Joselito" amb patates fregides, pebres de Padró i chimichurri	24
Wagyu a la brasa amb patates fregides, pebres de Padró i chimichurri	36

## ELS INFORMALS

El nostre mini de calamars pa xinès, amanida aromàtica i maonesa coenta	6
Smash burger de wagyu amb formatge cheddar, ceba confitada, salsa especial i patates fregides	18
Brioix de llamàntol amb patates fregides	32
Costelles de me arrebossades amb patates fregides	26

## LA NOSTRA PASTISSERIA

Bombó Mallorquí de la Menorquina	4
Pannacotta amb fruita de temporada al balsàmic	7
El nostre pastís de formatge	8
Cardenal de Lloseta amb salsa de xocolata, cafè i Baileys	8
Cassola de xocolata al forn amb gelat de vainilla	9
Els nostres gelats de vitrina	P.S.C. Preu segons copa de gelat

### ACOMPANYA ELS NOSTRES DOLÇOS

Vins dolços

Port de Cecili blanc dolç | Pollença

Blanco dulce natural Nave Rover | Algaida

Pedro Ximenez Hidalgo | Jerez

Oporto Tawny Miguels | Portugal

8





## COMENÇA AMB ELS VERMOUTHS

Allioli 🍷

Olives amanides a casa

Gilda tradicional 🍷

Torrada de pa “vidre” 🍷🌾

Pa “vidre” amb tomàtiga amanida 🌾

Croquetes de cuinat 🍷🌾🍷

Croquetes de espinacs 🍷🌾🍷

Croquetes de bacallà 🍷🌾🍷🍷

Ensaladilla amb gamba vermella 🍷🍷🍷🍷

## ELS NOSTRES FIXOS

Ostras Gillardeau al natural 🍷

Ostras Gillardeau amb llet de tigre 🍷🍷🍷

Caviar “Oscietra Adamas” 🍷🍷🍷🍷

Ortiguetes de mar fregides 🌾

Calamars a l'andalusa 🍷🍷

Ceviche de corvina 🍷🍷

Tàrtar de peix blau del dia 🍷🌾🌾🍷🍷

Amanida verda 🍷

Amanida de burrata 🍷🌾

## OUS FREGITS CAMPERS

Amb tumbet 🍷

Amb patates i sobrassada 🍷

Amb patates i pernil ibèric 🍷

Amb patates i gamba vermella 🍷🍷

Del senyoret amb llamàntol 🍷🍷

## PER ALS PETITS

La nostra smash burger 🍷🍷🌾

Fingers de pollastre de camp 🍷🍷🌾

Penne amb salsa napolitana 🍷🌾

Servei de pa, AOVE i allioli 🍷🌾

## ARROSSOS I CALDERETES

Arròs sec “U Mayol” 🍷🍷

Arròs de bacallà 🍷🍷🍷🍷

“Rossejat” de fideus 🍷🍷🍷🍷

Caldereta de llamàntol 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

## A LA BRASA

Calamar a la bruta 🍷

Pop de roca mallorquí 🍷

Secret ibèric “Joselito”

Wagyu a la brasa

## ELS INFORMALS

Mini de calamars 🌾🍷🍷

Smash burger de wagyu 🍷🍷🌾🍷

Brioix de llamàntol 🍷🍷🍷🍷

Costelles de me arrebossades 🍷🌾

## LA NOSTRA PASTISSERIA

Bombó Mallorquí 🍷🌾🍷🍷

Pannacotta 🍷🍷

El nostre pastís de formatge 🍷🌾🍷

Cardenal de Lloseta 🍷🌾🍷🍷

Cassola de xocolata al forn 🍷🌾🌾🍷🍷🍷

## AL·LÈRGENS

 Làctis	 Gluten	 Mostassa
 Ou	 Soja	 Sèsam
 Mol·luscs	 Peix	 Api
 Crustacis	 Cacauet	 Sulfits
 Fruits secs	 Altramuces	