

# Carta

S'hORT

RESTAURANTE CASINO MALLORCA

**EMPEZAMOS**

EUR

**RACION DE PAN DE MASA MADRE**

1,00 €

**PAN, ALI OLI Y ACEITUNAS**

2,50 €

**GILDA MAR Y HUERTO**

3,50 €

Gilda de boquerón, pimiento, doble aceituna, piparra y huevo de codorniz.

**PARA COMPARTIR (O NO)**

EUR

**ENSALADILLA CASINO**

11,00 €

Ensaladilla rusa super cremosa, huevas de pescado, mayonesa cítrico-asiática y piparras encurtidas.

**CROQUETAS DE IBERICO (6ud)**

7,50 €

Croquetas de jamón ibérico y mermelada de tomate.

**QUESO DE MAHÓN**

11,00 €

Queso mahonés D.O. hecho con leche cruda, acompañado de puré de membrillo y pan de masa madre.

**JAMÓN DE RAZA IBÉRICA**

17,50 €

Jamón de raza ibérica 50% acompañado de tomate ramillet y pan de masa madre.

**BRAVAS S'HORT**

7,50 €

Patata mallorquina km0 cocinada en mantequilla de hierbas provenzales y salsa de sobrasada picante.

**BAO THAI-MEDITERRANEO (2ud)**

10,00 €

Pan bao frito, relleno de ropa vieja de ternera guisada con tamarindos y barbacoa, mayonesa trufada y cebolla frita.

**TORREZNOS DE SORIA**

8,50 €

Crujientes de panceta acompañados de pico de gallo y lima.

**TATAKI DE PANCETA IBERICA**

11,00 €

Panceta de cerdo ibérico al estilo Shanghái, glaseada al grill y acompañada de cremoso de patatas al curry thai.



**DE LA HUERTA**

EUR

**AGUACATE TATEMADO**

7,50 €

Aguacate al grill coronado con pico de gallo y queso feta a la trufa.

**ALCACHOFAS AL GRILL**

13,00 €

Corazones de alcachofa marcados al grill, salsa romesco y nube de parmesano.

**ROLLITOS CASEROS**

7,50 €

Rollitos rellenos de fideos de arroz y verduras de temporada, acompañados de salsa de ciruelas amarillas.

**ENSALADA DE TOMATITOS Y BONITO**

9,00 €

Ensalada de tomates cherry con bonito y vinagreta de zanahorias.

**RISOTTO DE BOLETUS Y PENCAS**

13,00 €

Risotto de boletus, acelgas y queso mahones de leche cruda.

**DEL MAR**

EUR

**PULPITO ROQUERO KM0**

21,00 €

Pulpito mallorquín de roca cocido en su jugo, acompañado de hummus de boniatos asados.

**CARPACCIO DE GAMBA ROJA**

13,50 €

Carpaccio de gamba roja, aliño de mango con tomates y chipotles ahumados.

**SALMÓN A LA LLAMA**

19,50 €

Salmón cocinado a soplete con salsa asiática, sobre una cama de quinoa y verduras.

**CHICHARRONES DE MORENA (GANADOR 2026)**

11,00 €

Laminas de morena crujientes sobre berenjena encurtida en kimchi. Este plato ha sido seleccionado como mejor plato del concurso pescado popular Horeca 2026.

**VENTRESCA DE ATUN ROJO Y PIPIRRANA**

29,00 €

Ventresca de atún rojo a la plancha acompañado de ensalada pipirrana.



## NUESTROS CORTES DE CARNE

EUR

### ENTRECOT DE VACA RETINTA

21,00 €

Entrecot de vaca acompañado de patatas fritas.

### STEAK TARTAR SOBRE TUETANO DE RUBIA GALLEGA

23,00 €

Tartar de ternera cortado a cuchillo, aliño tradicional y nuestra salsa esencia de sobrasada, sobre tuétano de rubia gallega.



### CARRILLERAS KHAO SOI

19,00 €

Carrilleras estofadas en khao soi estilo S'hORT, acompañada de fideos de arroz crujientes y patata mallorquina.



### SECRETO DE CERDO IBERICO DE BELLOTA

24,00 €

Secreto de cerdo ibérico de bellota a la parrilla, acompañado de chimichurri.

### RUBIA GALLEGA MADURADA

39,50 €

Chuleta de rubia gallega madurada 40 días y pimientos de padrón.

### HAMBURGUESA DOBLE SMASH

13,00 €

Doble hamburguesa de ternera smasheada, queso cheddar, lechuga, tomate, salsa blackjack, pan brioche doble mantequilla y patatas fritas.



## DULCES

EUR

### TARTA DE QUESO

7,00 €

Tarta de queso vasca y crumble de frutos secos.



### MANGO STICKY RICE

8,00 €

Versión s'hort del clásico postre tailandés de arroz pegajoso con leche de coco y mango

### FONDANT DE CHOCOLATE

7,00 €

Tradicional fondant de chocolate Ghana y helado de vainilla.



### GATÓ CON HELADO DE ALMENDRA

6,00 €

Bizcocho de almendras mallorquinas y helado de almendra.

