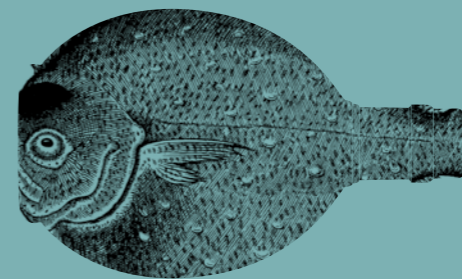


  PEZPLAYA  
[www.pezplayaatmemallorca.com](http://www.pezplayaatmemallorca.com)

# PEZ PLAYA

RESTAURANTE · TAPAS Y COPAS



### ALGO REFRESCANTE

BURRATA, TOMATES ECOLÓGICOS Y PÉTALOS DE CEBOLLA ROJA ENCURTIDA EN CASA / 25€  
ME CÉSAR 3<sup>RD</sup> GENERATION / 18€

TÁRTAR DE SALMÓN MARINADO, CON AGUACATE Y ESPUMA DE FRUTA DE LA PASIÓN / 25€  
CEVICHE DE CORVINA, AJÍ AMARILLO, LIMA, AGUACATE Y YUCA FRITA (SERVIDO EN MORTERO) / 24€  
CARPACCIO DE SOLOMILLO, LASCAS DE PARMESANO Y RÚCULA (AHUMADO AL MOMENTO) / 22€  
FROZEN GAZPACHO: CON LANGOSTINOS Y GRANIZADO DE PEPINO / 16€

### PARA PICAR

VIEIRAS GRATINADAS AL MOMENTO CON SALSAS HOLANDESA Y VERDURITAS BABY / 24€  
TABLA DE JAMON IBERICO, QUESO MANCHEGO Y PAN MORENO MALLORQUÍN / 29€  
CALAMARES A LA ANDALUZA CON DÚO DE SALSAS VERSIÓN 20.18 / 22€  
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO O DE TXANGURRO / 12€ / 4 UND  
PULPO PICANTON TOP TEN / 22€

### NUESTROS ARROCES

BEST SELLER: ARROZ NEGRO CON CALAMARES Y PUNTILLITAS FRITAS / 25€  
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE / 38€  
PAELLA DE PESCADOS Y MARISCOS / 25€  
PAELLA MAR Y MONTAÑA / 25€  
PAELLA DE VERDURAS, HABAS TIERNAS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS / 20€  
PRECIOS POR PERSONA. MÍNIMO 2 PERSONAS

### THE VEGGIE CLUB

RISOTTO DE SETA SHIITAKE TROMPETA DE LA MUERTE Y TRUFA / 25€  
PASTA PUNTALETTE CON TOFU, PESTO Y PIÑONES / 19€  
PARRILLADA DE VERDURAS GRATINADA CON QUESO PROVOLONE Y TOMATE SECO / 19€  
TAGLIATELLE CASSINESE: CREMA TRUFADA, LANGOSTINOS Y SETAS SILVESTRES / 25€

### CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA (250 GR) CON PATATAS PONT NEUF Y VERDURAS ASADAS / 32€  
CHULETÓN DE TERNERA AL GRILL / 35€  
SUPREMA DE POLLO DEL CORRAL CON SU DEMI-GLACE / 22€  
CARRÉ DE CORDERO AHUMADO AL ROMERO CON SALSAS DE MOSTAZA / 28€

### PESCADOS

CHERNE, MARISCOS, CALDO Y UNA CAFETERA / 29€  
LUBINA ASADA EN HOJAS DE PLÁTANO / 26€  
TATAKI DE ATÚN DEL ATLÁNTICO, SALSAS TERIYAKI Y DÚO DE SÉSAMOS / 28€

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE / IVA INCLUIDO

MELIÀ  
REWARDS

Dale un capricho con tus puntos MeliàRewards, canjéalos en cualquier plato o bebida de nuestra carta. 200 puntos = 1€

### SOMETHING REFRESHING

BURRATA, ORGANIC TOMATOES AND HOME-PICKLED RED ONION PETALS / 25€  
ME CESAR 3<sup>RD</sup> GENERATION / 18€  
MARINATED SALMON TARTAR WITH AVOCADO AND PASSION FRUIT FOAM / 25€  
CEVICHE OF SEA BASS, YELLOW GARLIC, BABY PEPPER, LIME, AVOCADO AND FRIED YUCCA (RUSTIC BOWL) / 24€  
SIRLOIN CARPACCIO, PARMESANO STRIPS AND SMOKED ROCKET SALAD / 22€  
FROZEN "GAZPACHO": WITH PRAWN AND CUCUMBER SLUSH / 16€

### STARTERS

SCALLOPS AU GRATIN WITH HOLLANDAISE SAUCE AND BABY VEGETABLES / 24€  
PLATTER OF IBERIAN HAM, MANCHEGO CHEESE AND MAJORCAN BROWN BREAD / 29€  
ANDALUSIAN-STYLE SQUID WITH DUET OF SAUCES VERSION 20.18 / 22€  
CROQUETTES OF IBERIAN HAM OR SPIDER CRAB / 12€ / 4 UNITS  
OCTOPUS POUSSIN TOP TEN / 22€

### OUR RICE DISHES

BEST SELLER: BLACK RICE WITH SQUID AND FRIED BABY SQUID / 25€  
CREAMY RICE WITH LOBSTER / 38€  
FISH AND SHELLFISH PAELLA / 25€  
"SEA AND MOUNTAIN" PAELLA / 25€  
PAELLA WITH VEGETABLES, TENDER BEANS AND GREEN ASPARAGUS / 20€  
PRICES PER PERSON, MINIMUM 2 PERSONS

### THE VEGGIE CLUB

MUSHROOM RISOTTO: SHIITAKE, BLACK CHANTARELLES AND TRUFFLE / 25€  
PASTA "PUNTALETTE" WITH TOFU, PESTO AND PINENUTS / 19€  
GRILLED VEGETABLES AU GRATIN WITH PROVOLONE CHEESE AND DRIED TOMATO / 19€  
TAGLIATELLE CASSINESE: TRUFFLED CREAM, PRAWN AND WILD MUSHROOMS / 25€

### MEAT

VEAL SIRLOIN (250 GR) WITH PONT NEUF POTATOES AND BAKED VEGETABLES / 32€  
GRILLED VEAL T-BONE STEAK / 35€  
FREE-RANGING CHICKEN SUPREME WITH ITS DEMI-GLACE / 22€  
LAMB STEAMED IN ROSEMARY WITH MUSTARD SAUCE / 28€

### FISH

WRECKFISH, SHELLFISH, BROTH AND A COFFEE POT / 29€  
SEA BASS BAKED IN PLANTAIN LEAVES / 26€  
ATLANTIC TUNA TATAKI, TERIYAKI SAUCE AND SESAME DUET / 28€

FOOD ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE ON REQUEST / VAT INCLUDED

MELIÀ  
REWARDS

Treat yourself with your MeliàRewards points, redeem them for any drink or meal from our menu. 200 points = 1€