



TAPAS

Para compartir - To share

QUESADILLAS TRAMUNTANA • 14,50€

Tortillas de trigo y maíz con queso, sobrasada, olivas de Sóller y pimiento rojo asado con salsa de yogur
Mexican tortillas with cheese, sobrasada, olives and roasted red pepper accompanied with yogurt sauce

BOQUERONES A LA NARANJA • 12,00€

Boquerones en vinagre con aire de naranja
Anchovies in vinegar with orange air

SARDINAS AHUMADAS • 17,00€

Lomos de sardinas ahumadas con cebolla escabechada en naranja y lima, queso feta, eneldo fresco, granos de granada y mayonesa ácida.
Smoked sardine filets with feta, pickled onion in orange and lime, feta cheese, fresh dill, pomegranate seeds and sour mayonnaise

TARTAR DOKA • 16,50€

Tartar de tomate rosa de temporada y remolacha con mejillones en escabeche, fonoll mari, alcaparras y eneldo
Doka tomato, seasonal tomato with pickled mussels, fonoll mari, capers and dill veggie option with zucchini

TABLA MALLORQUINA • 20,00€

Tabla de Quesos y embutidos artesanales de la Islas Baleares con olivas y galletas tradicionales.
Balearic cheese and sausages delicatessen plate with olives and traditional cookies

TABLA MARINA • 23,00€

Tabla marina de conservas premium aderezadas por nuestro chef con mejillones, almejas, zamburiñas y otros según temporada.
Premium canned marine table seasoned by our chef with mussels, clams, scallops, roe and mojama

BERENJENAS A LA PIZZA • 19,50€

Berenjenas asadas con tomate y queso mozzarella, rúcula y frutos secos
Roasted aubergines with tomato and mozzarella cheese, arugula and nuts

BRAVAS • 10,00€

Patatas bravas con la receta secreta del chef y un toque de mayonesa japonesa
Fried potatoes with the chef's secret recipe sauce and a touch of Japanese mayonnaise

DESSERT

POSTRE DOKA • 6,50€

Helado artesanal mallorquín de almendras y algarrobas con tierra de galletas y dulce de leche
Almond and algarroba ice cream with crumble cookies and sweet caramel



STARTERS

QUESADILLAS TRAMUNTANA • 14,50€

Tortillas de trigo y maíz con queso, sobrasada, olivas de Sóller y pimiento rojo asado con salsa de yogur
Mexican tortillas with cheese, sobrasada, olives and roasted red pepper accompanied with yogurt sauce

BOQUERONES A LA NARANJA • 12,00€

Boquerones en vinagre con aire de naranja
Anchovies in vinegar with orange air

SARDINAS AHUMADAS • 17,00€

Lomos de sardinas ahumadas con cebolla escabechada en naranja y lima, queso feta, eneldo fresco, granos de granada y mayonesa ácida.
Smoked sardine filets with feta, pickled onion in orange and lime, feta cheese, fresh dill, pomegranate seeds and sour mayonnaise

TARTAR DOKA • 16,50€

Tartar de tomate rosa de temporada y remolacha con mejillones en escabeche, fonoll mari, alcaparras y eneldo
Doka tomato, seasonal tomato with pickled mussels, fonoll mari, capers and dill veggie option with zucchini

MAINS

COSTILLAS DE CERDO • 18,00€

Costillas de cerdo asadas al estilo pekin con salsa Hoisin y puré de zanahorias y leche de coco
Peking-style roasted pork ribs with Housin sauce and spicy carrot and coconut milk puree

BACALAO FRESCO • 22,00€

Bacalao fresco al vinagre de manzana, pimenton dulce y alcaparras acompañado de tumbet mallorquín
Fresh cod with apple vinegar, paprika and capers with mallorcan tumbet

BERENJENAS CON FETA • 17,00€

Berenjenas con feta, tahini y miel acompañadas de carpaccio de calabacín
Eggplant with feta, tahini and honey with zucchini carpaccio

POLLO ASADO • 19,00€

Pollo asado al estilo marroquí con Ras al Hannut, romero, tomillo y cítricos con patatas doradas en mantequilla
Chicken in Morocco Style with Ras al Hannut, rosemary, thyme and citrus with butter golden potatoes

DESSERT

POSTRE DOKA • 6,50€

Helado artesanal mallorquín de almendras y algarrobas con tierra de galletas y dulce de leche
Almond and algarroba ice cream with crumble cookies and sweet caramel

OPCIÓN MENÚ • 38,00€

1 primero + 1 segundo + postre/café + 1 copa de vino, cerveza o agua
1 starter + 1 main + dessert/coffee + 1 cup of wine, beer or water

CARTA DE VINOS

Wines

TINTOS/RED WINE

- Otañon Crianza 2018 - Tempranillo - Garnacha (Rioja).....€22,00
- Faustino Crianza 2019 - Tempranillo (Rioja).....€20,00
- Copa/glass 5,00
- Voyante Crianza 2019 - Tempranillo (Rioja)€17,00
- Valdelosfrailes Crianza 2017 - Tempranillo (Cigales)€25,00
- Celeste Roble 2021 - Tempranillo (Ribera del duero)€17,00
- Copa/Glass €4,50
- Valdaya "Valiente" Roble 2018 (Ribera del duero)€33,00
- Rlpa Dori II Roble 2020 - Tempranillo (Ribera del duero)€19,00
- Xop 2020 - Cabernet Sauvignon (Banyalbufar)€26,00
- Veritas 2017 - Vinyes Velles (Binissalem)€25,00
- Sebastián Pastor 2021 - Negre Anyada (Binissalem)€19,00

BLANCOS/WHITE WINE

- Faustino 2021 Chardonnay (Rioja).....€19,00
- COn un Par Albariño (Rias Baixas).....€17,00
- Copa/glass €4,50
- Bouza do Rei Albariño (Rias Baixas)€22,00
- Altos de Toronto Godello (Rias Baixas)€28,00
- Escalafit Malvasia (Banyalbufar)€19,00
- Cornet Malvasía (Banyalbufar).....€26,00

BEBIDAS

Drinks

APERITIFS

• Sangría DOKA.....	€ 6,50
• Aperol Spritz.....	€ 6,50
• Mojito.....	€ 10,00
• Margarita de coco.....	€ 10,00
• margarita.....	€ 10,00
• Campari Spritz.....	€ 6,50
• Spritz Bianco.....	€ 5,00
• Spritz Siciliano.....	€ 7,00
• Campari Soda.....	€ 6,50
• Negroni.....	€ 7,00
• Campari Tónica.....	€ 7,00
• Limoncello.....	€ 5,00
• Copa de vino / Wine glass.....	€ 4,50
• Hierbas Mallorquinas Mixtas / Mallorcan Herbs.....	€ 4,00

CERVEZAS - BEER

• Caña Estrella Galicia 30cl.....	€ 3,00
• Pinta Estrella Galicia 45cl.....	€ 4,50
• ½ Estrella Galicia.....	€ 3,50
• ½ Estrella Galicia 1906 Reserva.....	€ 4,00
• Coronita.....	€ 3,50
• Sin 0,0 Estrella Galicia.....	€ 3,50

SPIRITS

• Gin&Tonic.....	€ 9,00
• Ron.....	€ 9,00
• Whisky.....	€ 9,00
• Whisky Especial.....	€ 12,00
• Vodka.....	€ 8,00

SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC:

• Refrescos / Soft drinks (Coca-Cola, Coke Zero, Fanta Limón).....	€ 2,00
• Zumos / Juice.....	€ 2,00
• Infusiones / Herbal Tea.....	€ 1,50
• Café / Coffee.....	€ 1,80