



## Tapes

---

- Ensaladilla de maionesa japonesa, *wakame*, llagostins i làmines de pa cruixent **12,50 €**
- Pa de vidre, mantega fumada i anxova del Cantàbric (3 unitats) **10,50 €**
- Croquetes de galtes de vedella, picornells i formatge gouda (4 unitats) **10,50 €**
- **(V)** Croquetes d'espínacs, panses, pinyons i maionesa Dodepit (4 unitats) **(Vegà) 9,50 €**
- Croquetes de sípia, carpaccio de vieira i llimona (4 unitats) **11,50 €**
- *Pintxo* de pa torrat de tartar de filet de vedella i gilda (2 unitats) **15,50 €**
- Pa bao d'ànec, salsa Hoisin, ceba morada i avellanes (3 unitats) **14,50 €**
- Pa bao de llagostí cruixent, alvocat i salsa mayo sriracha (3 unitats) **13,00 €**
- Brioix de tonyina vermella, ponzu, maionesa de chipotle, taronja i blat de les índies cruixent **14,50 €**
- Pa focaccia, col llombarda i costella de porc confitada (3 unitats) **13,50 €**
- Taula de cuixot ibèric de gla (100 grs), 100% raça ibèrica, pa, tomàtiga i oli de Sóller **24,00 €**
- **(V)** Ruta del formatge artesà (cinc tipus) **22,00 €**
- Patates fregides casolanes, salsa brava casolana i allioli **(opció vegana) 9,50 €**
- **(V)** Ració de patates fregides casolanes **6,50 €**

## Racions

---

- Mitjana (*Chuletón*) de vedella mallorquina de 600/700 grams, patates i ensalada **34,00 €**
- Llom de bacallà, salsa de Godello i herbes, espàrrecs i guanciaie **26,00 €**

## Racions vegetarianes i veganes

---

- Hummus de remolatxa, falàfel, tomàtiga, cogombre, anous, llavors, oli de pebre vermell, magrana i pa Naan **(Vegà) 13,50 €**
- Albergínia rostida, salsa de iogurt, oli de pebre vermell, formatge feta, magrana, *cherry* confitat i pa Naan **(Opció vegana) 16,00 €**
- Caneló vegetarià de carbassó, salsa de tomàtiga, beixamel, ametlles i parmesà **(Opció vegana) 18,00 €**
- Pastanagues rostides, albercocs secs, cacauets, oli de sésam i salsa de miso **(Vegà) 14,50 €**
- Penne rigate, tomàtigues, olives negres, espàrrecs i oli d'alfabaguera. **(Vegà) 16,50 €**



## Ensalades

---

- **(V) CLÀSSICA VERDA.** Base de brots tendres, tomàtiques, avocat, mango, ceba, oli d'oliva verge extra i vinagre balsàmic **(Vegà) 10,00 €**
- **POLLASTRE.** Verda clàssica, pollastre cruixent, salsa maionesa-bacó, parmesà **14,50 €**
- **(V) BURRATA.** Verda clàssica, burrata, oli d'alfabeguera, *cherrys* confitats i anous **16,00 €**
- **(V) FORMATGE DE CABRA,** Verda clàssica, formatge de cabra caramelitzat i vinagreta de gerds **15,75 €**

## Hamburgueses

---

Totes les nostres hamburgueses van acompanyades de patates fregides casolanes.

- **CLÀSSICA:** doble smashburger, cheddar, ceba confitada, cogombre, bacó cruixent, lletuga, tomàtiga i salsa Dodepit **16,00 €**
- **BACON CHEESEBURGER:** doble *smashburger*, doble cheddar, cogombre, doble bacó cruixent, salsa Dodepit i *maonesa de bacó* **15,50 €**
- **(V) VEGETAL:** *beyond burger*, lletuga, tomàtiga, ceba confitada, avocat, cheddar, cogombre i salsa Dodepit. **(opció vegana) 16,50 €**

## Pa, olives i salses

---

- Porció de barra de pa al forn, oli d'oliva, pebre bord i sal gruixuda **3,00€ / Porció**
- Pa Naan **(unitat) 2,00 €**
- Safata d'allioli, salsa brava o salsa Dodepit **2,50 €**
- Olives negres **2,50 €**
- Gilda d'anxova **3,50 €**

## Per als més petits

---

- Llàgrimes de pollastre **8,00 €**
- Croquetes de pollastre **8,00 €**
- Pasta blanca **6,00 €**
- Hamburguesa, formatge i bacó **11,00 €**

Amb patates fregides, pasta blanca o ensalada **(trieu una opció)**



## Postres

---

- Tarta de formatge blau de cabra de Mallorca, formatge de Maó i anous caramelitzades (**sense gluten**) **6,00 €**
- Coulant de xocolata amb farina d'ametlla, crema freda de fruites del bosc i anous caramelitzades (**sense gluten**) **7,50 €**
- Torrada de brioix caramelitzada, gelat d'ensaimada, merenga flamejada i rom Amazones **8,00 €**
- *Affogato Marabans*: cafe expresso, gelat de vainilla i salsa de xocolata (**opció sense gluten**) **5,50 €**
- Bolla de gelat (xocolata, vainilla i sorbet de mandarina) (**opció vegana i sense gluten**) **2,00 €**

## Begudes fredes

---

- Refrescs (taronja, llimona, llima llimona, cola, cola zero, tònica, bitter i Laccao) **3,20€**
- Aquarius o Fuze Tea **3,60 €**
- Suc de botella (préssec, pinya, poma, tomàtiga, taronja) **3,20 €**
- Suc de taronja natural **3,80 €**
- Kombutxa (Te verd, Gingebre-Llimona, Fruits vermells) **3,50 €**
- Aigua km 0 (750 ml) **2,20 €**
- Aigua km 0 amb gas (750ml) **2,50 €**

## Begudes calentes

---

- Cafè **1,80 €**
- Tallat **2,00 €**
- Cafè amb llet **2,20 €**
- Americà **2,00 €**
- Cafè doble **3,00 €**
- *Cappuccino* **2,80 €**
- *Latte macchiato* **2,80 €**
- *Flat white* **3,50 €**
- Rebentat **3,00 €**
- Colacao **2,50 €**
- Tes i infusions (Te negre, Te verd, Rooibos, Camamilla, Poleo menta, Gingebre i llimona i Te vermell) **2,50 €**

## Cerveses

---

- Canya Mahou 5\* 0,3 cl **2,50 €**
- Canya Mahou 5\* 0,5 cl **4,20 €**
- Canya importació 0,3 cl (**Consulteu la pissarra**)
- Mahou 5\* 1/3 **3,00 €**
- Mahou 5\* sense gluten **3,50 €**
- Mahou torrada 0,0 **3,00 €**
- Botella Chouffe 0,75cl **9,00 €**
- Botella Blanche de namur 0,75 cl **8,00 €**
- Botella Big Chouffe 1,5 litres **25,00 €**
- Botella Big Duvel 1,5 litres **27,00 €**
- Sullerica original **4,50 €**
- Necro (Mallorca beer company) **4,00 €**



## Begudes alcohòliques

---

- Vermut blanc/negre, Patxaran o Canonita **5,00 €**
- Herbes mallorquines (Semi/dolces/seques) **3,50 €**
- "Xupito" de licors estàndards **3,00 €**
- "Xupito" de licors premium **5,00 €**
- Copa licors Standard **4,50 €**
- Copa licors premium **6,50 €**
- Copa Whisky Monkey Shoulder **7,00 €**
- Copa Glenrothes 12 años **9,00 €**

### Licors Estàndard:

(Bailey's, Seagram's, Tanqueray, JB, Ballantines, Magno, Tequila, Grappa, Fernet, Orujo, Rom Amazones)

### Licores Premium:

(Brugal, Barceló, Havana club, Hendrick's, Palma Gin, Disaronno, Tequila reposado, Cointreau)

## Combinats i còctels

---

- Combinats (gin, rom, vodka, whisky) **6,00 €**
- Combinats *premium* **8,00 €**
- Aperol spritz **8,00 €**
- Tinto de verano **6,00 €**
- Sangria **7,00 €**
- Espresso martini **9,00 €**
- Negroni **9,50 €**
- Margarita **8,50 €**
- Mojito **8,50 €**
- Caipirinha **8,50 €**
- Kir Royal **7,00 €**
- Mimosa **7,00 €**
- Bloody Mary **9,00 €**
- Sóller spritz amb Canonita **9,50 €**

**dode de pit**  
RESTAURANT



## Tapas

---

- Ensaladilla de mayonesa japonesa, wakame, langostinos y láminas de pan crujiente **12,50 €**
- Pan cristal, mantequilla ahumada y anchoa del cantábrico (3 unidades) **10,50 €**
- Croquetas de carrillera ternera, rebozuelo y gouda (4 unidades) **10,50 €**
- **(V)** Croquetas de espinacas, pasas y piñones, mayonesa dodepit (4 unidades) **(Vegano) 9,50 €**
- Croquetas de sepia, carpaccio de vieira y limón (4 unidades) **11,50 €**
- Pincho de tartar de solomillo de ternera y gilda (2 unidades) **15,50 €**
- Pan Bao de pato, salsa Hoisin, cebolla morada y avellanas (3 unidades) **14,50 €**
- Pan Bao de langostino crujiente, aguacate y mayo sriracha (3 unidades) **13,00 €**
- Brioche de atún rojo, ponzu, mayo chipotle, naranja y maíz crujiente **14,50 €**
- Focaccia, col lombarda y costilla de cerdo confitada (3 unidades) **13,50 €**
- Tabla de jamón ibérico de bellota (100 grs), 100% raza ibérica, pan, tomate y aceite de Sóller **24,00 €**
- **(V)** Ruta del queso artesano (cinco variedades) **22,00 €**
- Patatas fritas, salsa brava casera y alioli **(Opción vegana) 9,50 €**
- **(V)** Ración de patatas fritas caseras **(Vegano) 6,50 €**

## Raciones

---

- Chuletón de ternera mallorquina de 600/700 grs, patatas y ensalada **34,00 €**
- Lomo de bacalao, salsa de Godello y hierbas, espárragos y guancial **26,00 €**

## Raciones vegetarianas y veganas

---

- Hummus de remolacha, falafel, tomate, pepino, granada, aceite de pimentón, nueces, semillas y pan Naan **(Vegano) 13,50 €**
- Berenjena asada, salsa de yogur y albahaca, aceite de pimentón, queso feta, granada, cherry confitado y pan Naan **(opción vegana) 16,00 €**
- Canelón vegetariano de calabacín, salsa de tomate, bechamel, almendras y parmesano **(Opción vegana) 18,00 €**
- Zanahorias asadas, albaricoques secos, cacahuets, aceite de sésamo y salsa de miso **(Vegano) 14,50 €**
- Penne rigate, tomates, aceitunas negras, espárragos y aceite de albahaca **(Vegano) 16,50 €**



## Ensaladas

---

- **(V) CLÁSICA VERDE.** Base de brotes tiernos, tomates, aguacate, mango, cebolla, aceite de oliva virgen extra y vinagre balsámico. **(Vegano) 10,00 €**
- **POLLO**, clásica verde, pollo crujiente, salsa mayo-bacon y parmesano **14,50 €**
- **(V) BURRATA**, clásica verde, burrata, aceite de albahaca, cherrys confitados y nueces. **16,00 €**
- **(V) QUESO DE CABRA** Clásica verde, queso de cabra caramelizado y vinagreta de frambuesa **15,75 €**

## Hamburguesas

---

Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de patatas fritas caseras.

- **CLÁSICA**, doble smashburger, cheddar, cebolla confitada, pepinillo, bacon crujiente, lechuga, tomate y salsa dodepit. **16,00 €**
- **BACON CHEESEBURGER** Doble smashburger, doble cheddar, pepinillo, doble bacon crujiente, salsa dodepit y mayo-bacon **15,50 €**
- **(V) VEGETAL** beyond burger, lechuga, tomate, cebolla confitada, guacamole, cheddar, pepinillo y salsa dodepit. **(Opción vegana) 16,50 €**

## Pan, aceitunas y salsas

---

- Porción de barra de pan al horno, aceite de oliva, pimentón y escamas de sal. **3,00 €/porción**
- Pan Naan (unidad) **2,00 €**
- Tarrina de allioli, salsa brava o salsa dodepit **2,50 €**
- Aceitunas negras **2,50 €**
- Gilda de anchoa **3,50 €**

## Para los peques

---

- Lagrimas de pollo **8,00 €**
- Croquetas de pollo **8,00 €**
- Pasta blanca **6,00 €**
- Hamburguesa, queso y bacon **11,00 €**

Con Patatas fritas/Pasta blanca o ensalada **(elegir una opción)**



## Postres

---

- Tarta de queso mahonés y queso de cabra azul de Mallorca **(Sin gluten) 6,00 €**
- Coulant de chocolate con harina de almendra, crema fría de frutos del bosque y nueces caramelizadas **(Sin gluten) 7,50 €**
- Torrija de brioche caramelizada, helado de ensaimada, merengue flambeado y ron amazonas **8,00 €**
- Affogato Marabans: café espresso, helado de vainilla, salsa de chocolate **(Opción vegana) 5,50€**
- Bola de helado (chocolate, vainilla y sorbete de mandarina) **(Opción vegana y sin gluten) 2,00 €**

## Bebidas frías

---

- Refrescos (Naranja, limón, lima limón, cola, cola zero, tónica, bitter, Laccas) **3,20 €**
- Aquarius o Fuze tea **3,60 €**
- Zumo de botella (melocotón, piña, manzana, tomate, naranja) **3,20 €**
- Zumo de naranja natural **(sujeto a disponibilidad) 3,80 €**
- Kombucha (té verde/jengibre y limón o frutos rojos) **3,50 €**
- Agua km 0 (750 ml) **2,70 €**
- Agua km 0 con gas (750 ml) **3,00 €**

## Bebidas calientes

---

- Café solo **1,80 €**
- Cortado **2,00 €**
- Café con leche **2,20 €**
- Americano **2,00 €**
- Doble espresso **3,00 €**
- Capuchino **2,80 €**
- Latte macchiato **2,80 €**
- Flat white **3,50 €**
- Carajillo **3,00 €**
- Colacao **2,50 €**
- Tés e infusiones (Té negro, Té verde, Roibos, Manzanilla, Poleo Menta, Jengibre y Limón, Té rojo) **2,50 €**

## Cerveza

---

- Caña Mahou 5\* 0,3 cl **2,50 €**
- Caña Mahou 5\* 0,5 cl **4,20 €**
- Botella Mahou 5\* 1/3 **3,00 €**
- Botella Mahou 5\* sense gluten **3,50 €**
- Botella Mahou tostada 0,0 **3,00 €**
- Caña importación 0,3 cl **(Consultar al personal)**
- Botella Chouffe 0,75cl **9,00 €**
- Botella Blanche de namur 0,75cl **8,00 €**
- Botella Big Chouffe 1,5 litros **25,00 €**
- Botella Big Duvel 1.5 litros **27,00 €**
- Botella Sullerica Original **4,50 €**
- Botella Necro (Mallorca Beer Company) **4,00 €**

Precios con IVA incluido  
Se realizará una sola cuenta por mesa  
Para información sobre alérgenos consultar al personal  
Propinas no incluidas



## Bebidas alcohólicas

---

- Vermut blanco/negro, Pacharán o Canonita **5,00 €**
- Hierbas mallorquinas (Semi/dulces/secas) **3,50 €**
- Chupitos de licores estándar **3,00 €**
- Chupitos de licores premium **5,00 €**
- Copa licores Standard **4,50 €**
- Copa licores premium **6,50 €**
- Copa Whisky Monkey Shoulder **7,00 €**
- Copa Glenrothes 12 años **9,00 €**

### Licores Standard:

(Bailey's, Seagram's, Tanqueray, JB, Ballantines, Magno, Tequila, Grappa, Fernet, Orujo, Ron Amazonas)

### Licores Premium:

(Brugal, Barceló, Havana club, Hendrick's, Palma Gin, Disaronno, Tequila reposado, Cointreau)

## Combinados y cocktails

---

- Combinados standard **6,00 €**
- Combinados premium **8,00 €**
- Aperol Spritz **8,00 €**
- Tinto de verano **6,00 €**
- Sangría **7,00 €**
- Espresso Martini **9,00 €**
- Negroni **9,50 €**
- Margarita **8,50 €**
- Mojito **8,50 €**
- Caipirinha **8,50 €**
- Kir Royal **7,00 €**
- Mimosa **7,00 €**
- Bloody Mary **9,00 €**
- Sóller Spritz con Canonita **9,50 €**



do de pit  
RESTAURANT



## Tapas

---

- Japanese mayonnaise potato salad, wakame, prawns, and crispy bread slices **€ 12.50**
- Crispy bread, smoked butter and Cantabrian anchovy (3 pieces) **€ 10.50**
- Beef cheek croquettes, chanterelles and gouda (4 pieces) **€ 10.50**
- **(V)** Spinach croquettes, raisins, pine nuts and dodepit mayonnaise on top (4 pieces) **(Vegan) € 9.50**
- Cuttle fish croquette, scallop carpaccio and lemon (4 pieces) **€ 11.50**
- “Pintxo” of beef tenderloin tartare and gilda (2 pieces) **€ 15.50**
- Duck bao bun, Hoisin sauce, purple onion, and hazelnuts (3 pieces) **€ 14.50**
- Bao Buns of crispy prawn, avocado and Sriracha sauce (3 pieces) **€ 13.00**
- Stuffed brioche, yellow fin tuna tartare, ponzu, orange dressing, chipotle mayo, crispy corn **€14.50**
- Focaccia, coleslaw and pulled pork ribs (3 pieces) **€ 13.50**
- Platter of 100% Iberian Acorn-Fed Ham (100 grams), bread, tomato, and Sóller olive oil **€ 24.00**
- **(V)** Artisanal Cheese Route (five types of cheeses) **€ 22,00**
- Fries, spicy brava homemade sauce and aioli **(Vegan option available) € 9.50**
- **(V)** Portion of homemade fries **(Vegan) € 6.50**

## Main Dishes

---

- Mallorcan ribeye steak (600/700g) fries and salad **€ 34.00**
- Cod loin, Godello (white wine) and herbs sauce, asparagus, and guanciale **€ 26.00**

## Vegetarian and Vegan Dishes

---

- **(V)** Beet hummus, falafel, tomatoes, cucumber, red pepper oil, pomegranate, walnuts, seeds, and Naan bread **(Vegan) € 13.50**
- **(V)** Roasted aubergine, yogurt and basil sauce, red pepper oil, feta cheese, pomegranate, confit cherry tomatoes, and Naan bread **(Vegan option available ) € 16.00**
- **(V)** Vegetarian zucchini cannelloni, tomato sauce, béchamel, almonds, and Parmesan **(Vegan option available). € 18.00**
- **(V)** Roasted carrots, dried apricots, peanuts, sesame oil and miso sauce **(Vegan) € 14.50**
- **(V)** Penne rigate, tomatoes, black olives, asparagus and basil oil **(Vegan) € 16.50**

Prices include VAT  
Only one bill will be issued per table  
For allergen information, please ask our staff  
Tips are not included



## Salads

---

- **(V) CLASSIC GREEN:** Mixed greens, tomatoes, avocado, mango, onion, extra virgin olive oil, and balsamic vinegar **(Vegan) € 10.00**
- **CHICKEN,** Classic green salad, crispy chicken, mayo-bacon sauce and parmesan **€ 14.50**
- **(V) BURRATA,** Classic green salad, burrata, basil oil, confit cherry tomatoes, and walnuts **€16.00**
- **(V) GOAT CHEESE,** Classic green salad, caramelized goat cheese and raspberry vinaigrette **€15.75**

## Burgers

---

All burgers include homemade fries.

- **CLASSIC:** Double smash burger, cheddar, caramelized onion, pickles, crispy bacon, lettuce, tomato, and dodepit sauce **€ 16.00**
- **BACON CHEESEBURGER:** Double smash burger, double cheddar, pickles, double crispy bacon, dodepit sauce and mayo-bacon **€ 15.50**
- **(V) VEGGIE:** Beyond Burger, lettuce, tomato, guacamole, caramelized onion, cheddar, pickles and dodepit sauce **(Vegan option) € 16.50**

## Sides & Extras

---

- Oven-baked bread, olive oil, paprika, and salt flakes **€ 3.00 per portion**
- Naan bread **(per piece) € 2.00**
- Mini terrine dish of all i oli, brava sauce or dodepit sauce **€ 2.50**
- Tray of black olives **€ 2.50**
- Anchovy "gilda" **€ 3.50**

## Kids' Menu

---

- Chicken strips **€ 8.00**
- Chicken croquettes **€ 8.00**
- Plain pasta **€ 6.00**
- Cheeseburger and bacon **€ 11.00**

Includes fries, plain pasta, or salad **(choose one option)**

dodepit  
RESTAURANT



## Desserts

---

- Blue goat cheese from Mallorca and Mahón cheesecake **€ 6.00 (Gluten-free)**
- Chocolate almond flour coulant, cold berry cream and caramelized walnuts **€ 7.50 (Gluten-free)**
- Caramelized brioche French toast, “ensaimada” ice cream, and rum-flambéed meringue **€ 8.00**
- Marabans affogato: espresso, vanilla ice cream, and chocolate sauce **€ 5.50 (Vegan option available)**
- Ice cream scoop (chocolate, vanilla, and mandarin sorbet) **€ 2.00 (Vegan and gluten free option available)**

## Cold Drinks

---

- Soft drinks (Orange, Lemon, Lime, Cola, Zero, Tonic, Bitter) **€ 3.20**
- Chocolate mallorcan milk shake **€ 3.20**
- Aquarius or Fuze Tea **€ 3.60**
- Bottled juice (peach, pineapple, apple, tomato, orange) **€ 3.20**
- Fresh orange juice (seasonal) **€ 3.80**
- Kombucha (Green tea, Ginger/lemon, red fruits) **€ 3.50**
- Still water (750ml) **€ 2.70**
- Sparkling water (750ml) **€ 3.00**

## Hot Drinks

---

- Espresso **€ 1.80**
- Cortado **€ 2.00**
- Coffee with milk **€ 2.20**
- Americano **€ 2.00**
- Double espresso **€ 3.00**
- Cappuccino **€ 2.80**
- Latte macchiato **€ 2.80**
- Flat white **€ 3.50**
- Coffee with liquor **€ 3.00**
- Colacao **€ 2.50**
- Teas and infusions (Black tea, Green tea, Rooibos, Chamomile, Peppermint, Ginger and lemon and Red tea) **€2.50**

## Beers

---

- Mahou 5\* draft 0.3L **€ 2.50**
- Mahou 5\* draft 0.5L **€ 4.20**
- Mahou 5\* bottle 0.33L **€ 3.00**
- Mahou 5\* gluten-free bottle **€ 3.50**
- Mahou Tostada 0.0 bottle **€ 3.00**
- Imported beer draft 0.3L (ask our staff)
- Bottle La Chouffe 0.75L **€ 9.00**
- Bottle Blanche de Namur 0.75L **€ 8.00**
- Big Bottle La Chouffe 1.5 L **€ 25.00**
- Big Bottle Duvel 1,5L **€ 27.00**
- Sullerica Original bottle **€ 4.50**
- Necro (Mallorca Beer Company) bottle **€4.00**

## Alcoholic Drinks

---

- White or black vermouth, Patxaran or Canonita **€ 5.00**
- Mallorcan herbal liqueur (Semi/dry/sweet) **€ 3.50**
- Standard liquor shots **€ 3.00**
- Premium liquor shots **€ 5.00**
- Standard liquor cup **€ 4.50**
- Premium liquor cup **€ 6.50**
- Monkey shoulder Malt whisky **€ 7.00**
- Glenrothes whisky 12 years **€ 9.00**

### Standard Liquor:

(Bailey's, Seagram's, Tanqueray, JB, Ballantines, Magno, Tequila, Grappa, Fernet, Orujo, Amazonas mallorcan rum)

### Premium Liquor:

(Brugal, Barceló, Havana club, Hendrick 's, Palma Gin, Disaronno, Tequila reposado, Cointreau.



## Cocktails

---

- Standard mixed drinks € 6.00
- Premium mixed drinks € 9.00
- Aperol Spritz € 8.00
- Tinto de verano € 6.00
- Sangría € 7.00
- Espresso Martini € 9.00
- Negroni € 9.50
- Margarita € 8.50
- Mojito € 8.50
- Caipirinha € 8.50
- Kir Royal € 7.00
- Mimosa € 7.00
- Bloody Mary € 9.00
- Sóller Spritz Canonita € 9.50



do de pit  
RESTAURANT

Prices include VAT  
Only one bill will be issued per table  
For allergen information, please ask our staff  
Tips are not included



## Tapas

---

- Salade russe, mayonnaise japonaise, wakame, crevettes et chips de pain croustillant **12,50 €**
- Pain de verre, beurre fumé et anchois de la Cantabrique (3 pièces) **10,50 €**
- Croquettes de joue de veau, champignons "picornells" et fromage gouda (4 pièces) **10,50 €**
- **(V)** Croquettes aux épinards, raisins secs et pignons, mayonnaise Dodepit (4 pièces) **(Végan) 9,50 €**
- Croquettes de seiche, noix de Saint-Jacques et citron (4 pièces) **11,50 €**
- Tartine de pain grillé au tartare de filet de veau et "gilda" (2 pièces) **15,50 €**
- Bao à la canard, sauce hoisin, oignon rouge et noisettes (3 pièces) **14,50 €**
- Bao de crevette croustillante, avocat et mayonnaise sriracha (3 pièces) **13,00 €**
- Brioche au thon rouge, ponzu, mayonnaise chipotle, orange et maïs croustillant **14,50 €**
- Focaccia, salade de chou et côte de porc confite (3 pièces) **13,50 €**
- Assiette de jambon ibérique de bellota (100 g), 100% race ibérique, pain, tomate et huile de Sóller **24,00 €**
- **(V)** Route du fromage artisanal (cinq variétés) **22,00 €**
- Pommes de terre, sauce brava fait maison et aïoli **(Option végétane) 9,50 €**
- **(V)** Portion de frites maison **6,50 €**

## Plats principaux

---

- Côte de bœuf majorquin (600/700 g), pommes de terre et salade **34,00 €**
- Dos de morue, sauce au Godello (vin blanc) et herbes, asperges et guanciale **26,00 €**

## Plats végétariens et végétans

---

- Houmous de betterave, falafel, tomate, concombre, noix, graines, huile de paprika, grenade et pain Naan **(Vegan) 13,50 €**
- Aubergine rôtie, sauce au yaourt, huile de paprika, fromage feta, grenade, tomates cerises confites et pain Naan **(Option végétane) 16,00 €**
- Cannelloni végétarien de courgette, sauce tomate, béchamel, amandes et parmesan **(option végétane) 18,00 €**
- Carottes rôties, abricots secs, cacahuètes, huile de sésame et sauce miso **(Végan) 14,50 €**
- Penne rigate, tomates, olives noires, asperges et huile de basilic **(Végan) 16,50 €**

Prix TVA incluse

Une seule addition sera faite par table

Pour toute information concernant les allergènes, veuillez consulter le personnel

Pourboires non inclus



## Salades

---

- **(V) CLASSIQUE VERTE.** Base de jeunes pousses, tomates, avocat, mangue, oignon, huile d'olive vierge extra et vinaigre balsamique **(Végan) 10,00 €**
- **POULET.** Salade verte classique, poulet croustillant, sauce mayo-bacon et parmesan **14,50 €**
- **(V) BURRATA.** Salade verte classique, burrata, huile de basilic, tomates cerises confites et noix **16,00 €**
- **(V) AU FROMAGE DE CHÈVRE.** Salade verte classique, fromage de chèvre caramélisé et vinaigrette aux framboises **15,75 €**

## Burgers

---

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison.

- **CLASSIQUE :** double smashburger, cheddar, oignon confit, cornichon, bacon croustillant, laitue, tomate et sauce Dodepit **16,00 €**
- **BACON CHEESEBURGER :** double smashburger, double cheddar, cornichon, double bacon croustillant, sauce Dodepit et mayonnaise au bacon **15,50 €**
- **(V) VÉGÉTAL :** beyond burger, laitue, tomate, oignon confit, avocat, cheddar, cornichon et sauce Dodepit. **(option végane) 16,50 €**

## Pain, olives et sauces

---

- Petit pain au four, huile d'olive et sel marin **3,00 € / unité**
- Pain Naan **(unité) 2,00 €**
- Barquette d'aïoli, sauce brava ou sauce Dodepit **2,50 €**
- Olives noires assaisonnées **2,50 €**
- "Gilda" à l'anchois **3,50 €**

## Menu enfant

---

- Nuggets de poulet **8,00 €**
- Croquettes de poulet **8,00 €**
- Pâtes blanches **6,00 €**
- Burger, fromage et bacon **11,00 €**

Avec frites maison, pâtes blanches ou salade (choisissez une option)

Prix TVA incluse

Une seule addition sera faite par table

Pour toute information concernant les allergènes, veuillez consulter le personnel

Pourboires non inclus



## Desserts

---

- Tarte au fromage bleu de chèvre de Majorque et fromage de Maó **(sans gluten) 6,00 €**
- Coulant au chocolat avec farine d'amande, crème froide de fruits rouges et noix caramélisées **(sans gluten) 7,50 €**
- Brioche caramélisée, glace à "l'ensaimada" et meringue flambée au rhum Amazones **8,00 €**
- Affogato Marabans: espresso, glace vanille et sauce au chocolat **5,50 € (option sans gluten)**
- Boule de glace (chocolat, vanille et sorbet mandarine) **2,00 € (option sans gluten)**

## Boissons fraîches

---

- Sodas (orange, citron, limonade, cola, cola zéro, tonic, bitter, Laccas) **3,20 €**
- Aquarius ou Fuze Tea **3,60 €**
- Jus en bouteille (pêche, ananas, pomme, tomate, orange) **3,20 €**
- Jus d'orange frais **3,80 €**
- Kombucha (thé vert, gingembre-citron, fruits rouges) **3,50 €**
- Eau locale (750 ml) **2,20 €**
- Eau locale pétillante (750 ml) **2,50 €**

## Bières

---

- Bière pression Mahou 5\* 0,3 l **2,50 €**
- Bière pression Mahou 5\* 0,5 l **4,20 €**
- Bière pression importée 0,3 l **(voir l'ardoise)**
- Mahou 5\* 33 cl **3,00 €**
- Mahou 5\* sans gluten **3,50 €**
- Mahou ambrée 0,3 l **3,00 €**
- Bière pression importée 0,3 l **4,50 €**
- Bouteille Chouffe 75 cl **9,00 €**
- Bouteille Blanche de Namur 75 cl **8,00 €**
- Bouteille Big Chouffe 1,5 l **25,00 €**
- Bouteille Big Duvel 1,5 l **27,00 €**
- Sullerica Original **4,50 €**
- Necro (Mallorca Beer Company) **4,00 €**

## Boissons chaudes

---

- Café **1,80 €**
- Café noisette **2,00 €**
- Café au lait **2,20 €**
- Américain **2,00 €**
- Double espresso **3,00 €**
- Cappuccino **2,80 €**
- Latte macchiato **2,80 €**
- Flat white **3,50 €**
- Rebentat **3,00 €**
- Chocolat chaud **2,50 €**
- Thés et infusions (thé noir, thé vert, rooibos, camomille, menthe poivrée, gingembre-citron, thé rouge) **2,50 €**

## Boissons alcoolisées

---

- Vermouth blanc/rouge, Patxaran ou Canonita **5,00 €**
- Herbes majorquines (douces/semi-sèches/secs) **3,50 €**
- "Shot" de liqueurs standards **3,00 €**
- "Shot" de liqueurs premium **5,00 €**
- Verre de liqueur standard **4,50 €**
- Verre de liqueur premium **6,50 €**
- Whisky Monkey Shoulder **7,00 €**
- Glenrothes 12 ans **9,00 €**

**Liqueurs standards :** (Bailey's, Seagram's, Tanqueray, JB, Ballantines, Magno, Tequila, Grappa, Fernet, Orujo, Rhum Amazones)

**Liqueurs premium :** (Brugal, Barceló, Havana Club, Hendrick's, Palma Gin, Disaronno, Tequila Reposado, Cointreau)

Prix TVA incluse

Une seule addition sera faite par table

Pour toute information concernant les allergènes, veuillez consulter le personnel

Pourboires non inclus



## Cocktails et long drinks

---

- Long drinks standar **6,00 €**
- Long drinks premium **9,00 €**
- Aperol Spritz **8,00 €**
- Tinto de verano **6,00 €**
- Sangria **7,00 €**
- Espresso Martini **9,00 €**
- Negroni **9,50 €**
- Margarita **8,50 €**
- Mojito **8,50 €**
- Caipirinha **8,50 €**
- Kir Royal **7,00 €**
- Mimosa **7,00 €**
- Bloody Mary **9,00 €**
- Sóller Spritz avec Canonita **9,50 €**



**do de pit**  
RESTAURANT

Prix TVA incluse

Une seule addition sera faite par table

Pour toute information concernant les allergènes, veuillez consulter le personnel

Pourboires non inclus