

PARA COMPARTIR

Tapas

Pan con alioli y aceitunas Bread, alioli and olives	4,00 €
Extra pan / extra alioli Extra bread / extra alioli	2,00 €
Ración aceitunas sevillanas Portion of sevillian olives	3,00 €
Pintxo tortilla española Spanish omelet pintxo	10,00 €
Pimientos del padrón Padrons peppers	12,00 €
Flores de alcachofas con gambas Artichoke flowers whit prawns	18,00 €
Croquetas melosas 6und. Nuestra receta casera, crujientes por fuera y cremosas por dentro Our homemade recipe: crispy on the outside and creamy on the inside	15,00 €
Sobrasada Gamba y rape Queso de cabra Sobrasada Shrimp-monkfish Goat cheese	
Gambas al ajillo Garlic prawns	18,50 €



Patatas bravas Bravas potatoes	12,00 €
Patatas Sant Elm Patatas fritas rizadas con mayonesa trufada y parmesano Crispy curly potatoes whit truffle mayonnaise and parmesan cheese	13,90 €
Calamar a la andaluza Andalusian squid	18,00 €
Colas de gamba crujientes switchili Crispy prawn tails with switchili sauce	18,00 €
Huevos rotos. Ibérico	18,00 €
Torreznos	18,00 €
Gambas	19,50 €



Jamón Ibérico (80 gr) Jamon Ibérico con aceitunas tomate y pan cristal Iberian ham whit olives, tomato and crystal bread	27,50 €
---	---------

TEX-MEX

Nachos deluxe Totopos crujientes, queso fundido, cheddar, guacamole, jalapeños y pico de gallo Extra carne ranchera +2,50€ Crispy tortilla chips with melted cheese, cheddar, guacamole, jalapeños, and pico de gallo. Extra ranchera meat +2.50€	14,90 €
Tacos de gamba (2 und) Tacos de gambas en gabardina con guacamole, pico de gallo y mayonesa citrica Shrimp tacos in batter with guacamole, pico de gallo and citrus mayonnaise	12,00 €
Tacos pulled pork (2 und) Taco de pulled pork con guacamole, pico de gallo y salsa tex-mex Pulled pork taco with guacamole, pico de gallo, and tex-mex salsa	12,00 €

ENSALADAS

Salads

Ensalada cesar crujiente Corazones de lechuga romana, bacon crispy, lascas de parmesano reggiano, picatostes y nuestra salsa cesar a base de anchoas Extra pollo +3€ Hearts of romaine lettuce, crispy bacon, parmigiano reggiano shavings, croutons, and our anchovy-based caesar dressing. Extra chicken +3€	16,50 €
Ensalada de burrata Tomate fresco en rodajas, canonigos, queso burrata con mermelada de pimientos Fresh sliced tomatoes, lamb's lettuce, burrata cheese with pepper jam	18,00 €
Ensalada mediterránea Base de lechugas mezclum con dados de mango, aguacate, tomates cherry con aliño de vinagreta Extra pollo (+3€) salmón marinado (+5€) gambas (+6€) Mixed greens base with diced mango, avocado, cherry tomatoes with vinaigrette dressing. Extra: chicken (+3€) marinated salmon (+5€) prawns (+6€)	17,00 €
Ensalada de queso de cabra Medallion de queso de cabra caramelizado, nueces, selección de frutos rojos, cebolla morada en una base de lechugas de brotes tiernos aderezada con una vinagreta de miel y mostaza antigua Medallion of caramelized goat cheese, walnuts, selection of red berries, red onion on a bed of tender sprout lettuces dressed with a honey and old-fashioned mustard vinaigrette	18,50 €



PESCADOS

Fish

Pescados y marisco por encargo Fish and seafood made to order	
Sardinas de lonja frescas Sardinas de lonja a la plancha con ensalada aderezada con nuestra vinagreta Grilled sardines from the fish market with salad dressed with our vinaigrette	19,50 €
Bacalao con costra de alioli Bacalao cocinado a baja temperatura sobre una cama de verduras y con costra de olioli Cod cooked at a low temperature on a bed of vegetables with an aioli crust	26,00 €
Filete de lubina a la plancha Filete de lubina a la plancha con verduras salteadas de temporada Grilled sea bass fillet with sauteed seasonal vegetables	28,00 €
Calamar de potera a la plancha Calamar de potera a la plancha con ensalada y alioli de pistacho Grilled squid caught by jigging, with salad and pistachio aioli	26,00 €



Rodaballo fresco a la donostiarra Rodaballo fresco cocinado al estilo donostia Fresh turbot cooked in the donostia style	28,00 €
---	---------

Lenguado meuniere Lenguado plancha con salsa meuniere con verduras de temporada Sole meuniere with sauteed vegetables	32,00 €
--	---------



PAELLAS Y ARROCES

Paellas & rice

Paella mixta (min 2 per) El equilibrio perfecto de pollo de corral, costillas de cerdo, gambones, mejillones y sepia con un fondo casero de sofrito tradicional The perfect balance of free-range chicken, pork ribs, king prawns, mussels and cuttlefish with a homemade base of traditional sofrito	25,00 € P.P.
Paella negra (min 2 per) Arroz bomba cocinado en su tinta con trozos tiernos de sepia fresca y gambones pelados, acompañado de puntitos de alioli gratinado Bomba rice cooked in its ink with tender pieces of fresh cuttlefish and peeled prawns, accompanied by dots of gratinated aioli	26,00 € P.P.



Paella de verduras (min 2 per) Selección de verduras de temporada sobre un fondo vegetal intenso y azafran Selection of seasonal vegetables on a rich vegetable background and saffron	22,00 € P.P.
Arroz de marisco en greixonera (individual) Servido en cazuela de barro típica mallorquina, arroz meloso con gambas, sepia en un caldo de pescado de roca concentrado Served in a typical mallorcan earthenware casserole dish, creamy rice with prawns and cuttlefish in a concentrated rockfish broth	26,00 € P.P.



PASTAS

Rigatone al pesto 17,00 €
Rigatoni al dente con salsa artesanal de albahaca fresca, piñones, queso parmesano y aceite de oliva virgen
Rigatoni al dente with homemade sauce of fresh basil, pine nuts, parmesan cheese and extra virgin olive oil

Tagliatelle frutti di mare 22,00 €
Delicados tagliatelle con calamares, gambas y mejillones en su jugo terminados con aceite de oliva virgen extra
Delicate tagliatelle with squid, prawns and mussels in their own juices, finished with extra virgin olive oil



CARNES

Meats

Solomillo de ternera 250gr con foie 36,00 €
La pieza mas tierna de ternera nacional a la parrilla, coronado con un filete de foie y una reduccion de vino oporto
The most tender cut of grilled national veal, topped with a foie gras steak and a port wine reduction



Entrecot lomo alto 300gr 30,00 €
Corte de vaca madurada (45 días), intenso sabor y marmoleado perfecto servido con pimientos del padrón y patato
Aged beef cut (45 days), intense flavor and perfect marbling served with padron peppers and potatoes

Chuletas de cordero a la plancha 26,00 €
Chuletas de cordero a la plancha con patato y pimientos del padrón
Grilled lamb chops with potatoes and padrón peppers



Ribs de cerdo a la barbacoa japónica 22,95 €
Costillar de cerdo asado a baja temperatura con una salsa barbacoa japónica, acompañadas de mini mazorca de maíz, aderezo ranch y patatas fritas
Slow-roasted pork ribs with a japanese barbecue sauce, accompanied by mini corn on the cob, ranch dressing, and french fries

Hamburguesa Sant Elm 17,50 €
200 gr de ternera de angus, queso cheddar ahumado fundido, bacon crujiente, lechuga tomate, láminas de pepinillos agridulces y nuestra salsa secreta en pan brioche artesano
Extra patatas fritas +3,50€
200g angus beef, melted smoked cheddar cheese, crispy bacon, lettuce, tomato, sweet and sour gherkin slices and our secret sauce on artisan brioche bread.
Extra fries +3.50€

Hamburguesa de pollo 15,50 €
Pollo rebozado en panko con tomates, queso de cabra, rúcula y nuestra salsa de agridulce
Extra patatas fritas +3,50€
Panko-breaded chicken with tomatoes, goat cheese, arugula and our sweet and sour sauce.
Extra fries +3.50€

GUARNICIONES

Side dishes

Patato con pimientos de padrón 8,00 €
Potato with Padrón peppers

Patatas fritas 7,00 €
French fries

Ensalada verde 6,00 €
Green salad

Verduras a la plancha 8,00 €
Grilled vegetables

PIZZAS

Margarita 16,00 €
Salsa de tomate sazónada, mozzarella fundida y con un toque de aceite de oliva virgen
Seasoned tomato sauce, melted mozzarella with a touch of extra virgin olive oil with crispy artisan edges

Pepperoni 18,00 €
Salsa de tomate sazónada, mozzarella fundida y rodajas de peperoni ligeramente picante
Seasoned tomato sauce, melted mozzarella, slightly spicy pepperoni slices

Atún y cebolla 18,00 €
Tomate mozzarella, atun, cebolla roja y aceitunas negras
Tomato, mozzarella, tuna, red onion and black olives

Mallorquina 18,00 €
Salsa de tomate sazónada, mozzarella fundida queso de cabra, sobrasada con un toque de miel orgánica y orégano
Seasoned tomato sauce, melted mozzarella, goat cheese, sobrasada with a touch of organic honey and oregano

Prosciutto 17,00 €
Salsa de tomate sazónada, mozzarella fundida, fiambre de jamón dulce y orégano
Seasoned tomato sauce, melted mozzarella, ham and oregano

Ibérica 19,00 €
Salsa de tomate, mozzarella fundida, jamón serrano reserva, rúcula, tomates cherry
Tomato sauce, melted mozzarella, serrano ham, arugula, cherry tomatoes



PAMBOLIS

Jamón serrano y queso 17,00 €
Jamón serrano reserva, queso mahones semicurado, aceitunas trencades e hinojo marino
Serrano ham reserve, semi-cured mahón cheese, cracked olives and sea fennel

Torreznos de soria 18,00 €
Trampo mallorquin y autenticos torreznos de soria crujientes y jugosos, aceitunas trencades e hinojo marino
Mallorcan trap and authentic crispy and juicy soria-style pork belly, cracked olives and sea fennel

Sant Elm beach 18,00 €
Chipirones andaluza sobre una cama de ensalada tipica mallorquina de trampo
Andalusian-style baby squid on a bed of typical mallorcan trampoline salad

Mallorquín 19,00 €
Autentica sobrasada de mallorca con un toque de miel organica, panceta, butifarron y huevos fritos, aceitunas trencades e hinojo marino
Authentic mallorcan sobrasada with a touch of organic honey, pancetta, butifarron sausage and fried eggs, cracked olives and sea fennel

Salmón marinado 21,00 €
Salmón fresco marinado en nuestra cocina aguacate, mango y queso feta, aceitunas trencades e hinojo marino
Fresh salmon marinated in our kitchen with avocado, mango and feta cheese, cracked olives and sea fennel

POSTRES

Desserts

Gató mallorquín 7,50 €
Almond cake

Tarta de queso vasca 8,00 €
Basket cheesecake

Coulant de chocolate 7,00 €
Heart of molten chocolate with bourbon vanilla ice cream

Tiramisú italiano 7,00 €
Traditional italian dessert made with coffee and layers of sponge cake

Tatín de ensaimada 14,00 €
Tatín de ensaimada con manzana asada caramelizada, ensaimada tradicional de las islas con helado de vainilla y un toque de requesón
Ensaïmada taten with caramelized roasted apple, traditional island ensaimada with vanilla ice cream and a touch of ricotta cheese



Banana split 12,00 €
Postre de tres bolas de helado a elegir con platano nata y decorado con sirope de chocolate
Dessert with three scoops of ice cream (your choice) with banana, cream and decorated with chocolate syrup

Copa vainilla, fresas y nata 10,00 €
Ice cream sundae with vanilla, strawberries and cream

Bola helado 3,50 €
Vanilla, almond, pistachio

Batidos / milkshake 8,95 €
Vainilla, fresa, platano, chocolate, oreo, caramelo salado
Vanilla, strawberry, banana, chocolate, oreo, salted caramel