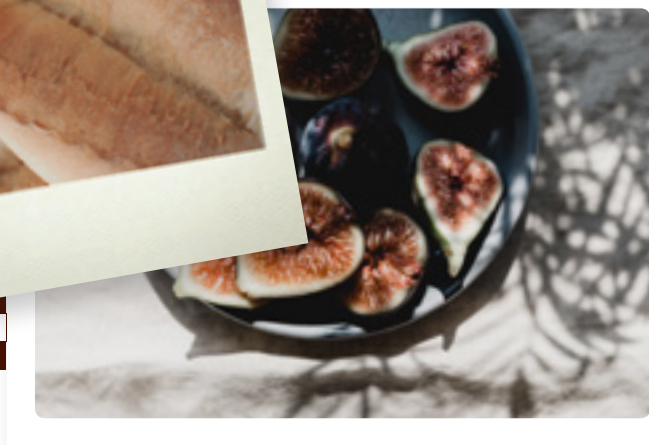


s'Estació

by **+** NTRL

CAFETERIA · RESTAURANT



Bebidas Begudes



CALIENTES ~ CALENTES

CAFÉS. CAFÈS

Café solo. Cafè	1.20€
Café cortado. Cafè tallat	1.30€
Café con hielo. Cafè amb gel	1.30€
Café bombón. Cafè bombó	2.10€
Café calypso. Cafè calypso	2.10€
Café americano. Cafè americà	1.50€
Café con leche. Cafè amb llet	1.60€
Capuchino. Caputxí	1.90€
Café latte. Cafè latte	2.00€
Carajillo. Reventat	1.80€
Carajillo whisky. Reventat whisky	2.10€

CAFÉS ESPECIALES. CAFÈS ESPECIALS

BLANCO Y NEGRO. BLANC I NEGRE	2.50€
Café expreso, leche condensada, leche y crema de leche	
Cafè expres, llet condensada, llet i crema de llet	

CAFÉ IRLANDÉS. CAFÈ IRLANDÈS	3.40€
Café, whisky irlandés, nata fresca líquida y jarabe de azúcar	
Cafè, whisky irlandés, nata fresca líquida i xarop de sucre	

CAFÉ JAMAICANO. CAFÈ JAMAICÀ	2.60€
Café expreso, ron añejo, nata fresca líquida y azúcar moreno	
Cafè expres, ron vell, nata fresca líquida i sucre moreno	

CAFÉ HELADO. CAFÈ GELAT	
Café con helado de vainilla. Cafè amb gelat de vainilla	3.50€

ᵂÉS. TÈS	2.10€
----------	-------

Rojo, verde, vainilla, canela, frutos rojos, Rooibos
Vermell, verd, vainilla, canyella, fruits vermells, Rooibos



FRÍAS ~ FREDES

REFRESCOS. REFRESCOS

Refrescos 200 ml. Refrescs 200 ml	1.90€
Refrescos 350 ml. Refrescs 350 ml	2.00€
Nestea 300 ml	1.90€
Laccao	1.60€

ZUMOS MULTIVITAMINAS SUCS MULTIVITAMINATS

Manzana, piña, melocotón o tomate. Poma, pinya, préssec o tomàtiga	1.80€
---	-------

ZUMOS NATURALES SUCS NATURALS

G: 2.85€ P: 2.00€

Elige entre los siguientes zumos o crea tu propia combinación:
naranja, manzana, zanahoria y fruta de temporada
Tria entre els següents sucs o crea la teva pròpia combinació:
taronja, poma, pastanaga i fruita de temporada

AGUA. AIGUA

Natural o con gas 0,33cl. Natural o amb gas 0,33cl	1.80€
Natural o con gas 0,50cl. Natural o amb gas 0,50cl	1.90€

CERVEZA. CERVESA

Caña. canya	1.80€
Jarra de cerveza. Gerra de cervesa	2.10€
Cerveza sin alcohol. Cervesa sense alcohol	2.00€
Estrella Galicia 1/3	2.00€

Entre panes Entre pans



PA AMB OIL

Pan moreno mallorquí tostado con tomate y olivas "trancades".

Pa moreno mallorquí torrat amb tomàquet i olives "trancades".

MaLLORQuí

9.00€

Sobrasada, camaiot y queso Mahonés

Sobrassada, camaiot i formatge Mahonés

MiXt

9.50€

Jamón Serrano y queso Mahonés

Pernil Serrà i formatge Mahonés

IbÈRic

10.50€

Jamon serrano, salchichón, chorizo y lomo

Pernil serrà, salsitxó, xoriço i llom

s'ESTAcIÓ

11.00€

Jamón Serrano, queso mahonés, Jamon York y anchoas

Pernil Serrà, formatge maonés, Pernil dolç i anxoves

SANDWICHES

DE POLLO / DE POLLASTRE

9.50€

Pan de molde, pollo, tomate, lechuga y huevo duro con mayonesa, acompañado de deliciosas patatas fritas caseras

Pa de motlo, pollastre, tomàtiga, lletuga i ou dur amb maionesa, acompanyat de delicioses patates fregides casolanes

VEGETAL

8.50€

Pan de molde, tomate, lechuga, aguacate y manzana, con mayonesa, acompañado de deliciosas patatas fritas caseras

Pa de motlo, tomàtigue, lletuga, alvocat i poma, amb maionesa, acompanyat de delicioses patates fregides casolanes



HAMBURGUESAS

250gr de carne de vacuno Black Angus acompañada de deliciosas patatas fritas caseras.

250gr de carn de boví Black Angus acompanyada de deliciosos patates fregides casolanes.

MaLLORQuINA

10.20€

Tomate y lechuga con queso mahonés y un toque de mayonesa.
Tomàquet i enciam amb formatge mahonés i un toc de maionesa

AMERICANA

10.50€

Tomate y lechuga con queso Cheddar, beicon, cebolla crujiente y salsa barbacoa.

Tomàquet i enciam amb formatge Cheddar, bacon, ceba cruixent i salsa barbacoa.

s'ESTACIÓ

11.50€

Tomate y lechuga con queso Cheddar, bacon, huevo y salsa barbacoa.

Tomàquet i enciam amb formatge Cheddar, bacon, ou i salsa barbacoa.



Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten

NIRI



Selección especial

Selecció especial





más natural. comida sana y equilibrada



Te ofrecemos una selección de los mejores platos y ensaladas de la carta de nuestro restaurante + NATURAL de Palma (Plaza de España)

T'ofereim una selecció dels millors plats i amanides de la carta del nostre restaurant + NATURAL de Palma (Plaça d'Espanya)

Nuestros platos triples

Els nostres plats triples

Suprema

10.50€

Combina 2 salteados calientes + 1 ensalada a elegir de nuestra carta
Combina 2 saltats calents + 1 amanida a triar de la nostra carta

Combinada

9.95€

Combina las 2 ensaladas de la carta que más te gusten
+ 1 de nuestros salteados calientes
Combina les 2 amanides de la nostra carta que més t'agradin
+ 1 un dels nostres saltats calents

Tres sabores

9.95€

Haz tu propia ensalada: escoge las 3 ensaladas de la carta que más te gusten
Fes la teva pròpia amanida: escull les 3 amanides de la carta que mes t'agradin

Nuestros salteados calientes

Els nostres saltats calents

A elegir entre pollo, ternera, salmón, o jamón dulce,
salteado con verduras, salsa de soja y **arroz**

9.80€

A triar entre pollastre, vedella, salmó, o pernil dolç,
saltat amb verduras, salsa de soia i **arròs**

A elegir entre pollo, ternera o salmón,
salteado con verduras, salsa de soja y **fideos chinos**

9.80€

A triar entre pollastre, vedella o salmó,
saltat amb verduras, salsa de soia i **fideus xinesos**



Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten

Ensaladas

Amanides



Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten

A Aliño
Amaniment



Ensalada tibia.
Amanida tèbia

Ensalada con base de lechuga

Amanida amb base de lletuga

Alternativa

Lechuga, queso feta, tomate, aceitunas negras, aguacate, cebolla
Lletuga, formatge feta, tomàtiga, olives negres, alvocat, ceba
A: vinagreta de hierbas - vinagreta d'herbes

8.10€

Especial

Lechuga y canónigos, pollo, arroz integral, tomate, cebolla
Lletuga i canonges, pollastre, arròs integral, tomàtiga, ceba
A: vinagreta de hierbas - vinagreta d'herbes

8.10€

Hindú

Lechuga, pollo, uvas blancas y negras, huevo duro, pasas y manzana
Lletuga, pollastre, raim blanc i negre, ou dur, panses i poma
A: mayonesa de curry - maionesa al curry

8.20€

Mar dulce

Lechuga, gambas peladas, queso gouda, pera, almendras
Lletuga, gambes pelades, formatge gouda, pera, ametles
A: yogur con mostaza - iogurt amb mostassa

8.20€

Waldorf

Lechuga, manzana roja, apio, nueces, pollo
Lletuga, poma vermella, api, anous, pollastre
A: mayonesa de mostaza - maionesa de mostassa

7.80€

Ensaladas con base de hojas variadas

Amanides amb base de fulles variades

Caesar

Hojas variadas, huevo duro, anchoas, picatostes, queso parmesano
Fulles variades, ou dur, anxoves, crostons, formatge parmesà
A: mayonesa de mostaza - maionesa de mostassa

8.80€



Caesar con pollo

Hojas variadas, pollo a la plancha, huevo duro, picatostes, queso parmesano
Fulles variades, pollastre a la planxa, ou dur, crostons, formatgeparmesà
A: mayonesa de mostaza - maionesa de mostassa

8.80€



Contrastes

Hojas variadas, canónigos, queso de cabra caliente, nueces,
tiras de crepes y tomate seco
Fulles variades, canonges, formatge de cabra calent, anous,
tires de crepes i tomàtignes seques
A: vinagreta de frutos rojos - vinagreta de fruits vermells

8.90€



Otoño

Hojas variadas y espinacas, queso de cabra caliente, beicon, champiñones
Fulles variades i espinacs, formatge de cabra calent, bacó, xampinyons
A: vinagreta de hierbas - vinagreta d'herbes

8.80€



Oriental

Hojas variadas, fideos chinos, zanahoria, maíz, pimiento
rojo y verde y pollo a la plancha
Fulles variades, fideus chinesos, pastanaga, blat de moro,
prebe vermell i verd i pollastre a la planxa
A: vinagreta dulce de mostaza - vinagreta dolça de mostassa

9.10€



Ensaladas con base de pasta Amanides amb base de pasta

Con denominación

Pasta, almendras, queso mahonés, sobrasada caliente
Pasta, ametles, formatge mahonès, sobrassada calenta

8.90€

Italiana

Pasta, rúcula, pollo, tomate, almendras y queso parmesano
Pasta, rúcula, pollastre, tomàtiga, ametles i formatge parmesà
A: pesto - pesto

8.90€

Primavera

Pasta, queso mozzarella, tomates y aceitunas negras
Pasta, formatge mozzarella, tomatigues i olives negres
A: pesto - pesto

8.75€

Tres quesos

Pasta, queso gouda, queso parmesano, queso mahonés y tomate
Pasta, formatge gouda, formatge parmesà, formatge mahonés i tomàtiga
A: pesto - pesto

8.90€

Ensaladas con base de arroz Amanides amb base d'arròs

Americana

Arroz integral, crujiente de cebolla, champiñones salteados,
carne picada mezclada y arándanos deshidratados
Arròs integral, cruixent de ceba, xampinyons saltats,
carn picada mesclada i nabius deshidratats
A: aceite picante - oli picant

8.90€

Distinta

Arroz integral, crujiente de cebolla, pollo a la plancha, queso fresco, maíz
Arròs integral, cruixent de ceba, pollastre a la planxa, formatge fresc, blat de moro
A: vinagreta de aceitunas negras - vinagreta d'olives negres

8.50€

Marinera

Arroz blanco, palitos de cangrejo, atún, salmón ahumado,
gambas peladas, queso parmesano
Arròs blanc, barretes de cranc, tonyina, salmó fumat,
gambes pelades, formatge parmesà
A: aceite de oliva - oli d'oliva

8.60€

Ensaladas con base de quinoa Amanides amb base de quinoa

Ensalada moderna

Quinoa, maíz, aguacate, aceitunas negras, zanahoria, tomate
Quinoa, blat de moro, alvocat, olives negres, pastanaga, tomàquet
A: aceite de oliva virgen - oli d'oliva verge

9.10€

Ensalada campestre

Quinoa, solomillo de pollo, pipas de calabaza, sésamo tostado, queso feta, mango
Quinoa, rellom de pollastre, pipes de carabassa, sèsam torrat, formatge feta, mànec
A: aceite de oliva virgen - oli d'oliva verge

9.10€

NTRI

+

Ensalada +Natural Amanida +Natural



+NATURAL

Cada ingrediente adicional:

8.70€
+ 1.00€

HAZ TU PROPIA ENSALADA

Escoge 1 base + 5 ingredientes + 1 aliño

FES LA TEVA AMANIDA!

Tria 1 base + 5 ingredients + 1 amaniment

Bases

Lechuga. Lletuga
Hojas varias. Fulles variades
Pasta. Pasta
Arroz. Arròs
Arroz integral. Arròs integral
Mezcla de arroces. Mescla d'arrossos
Quinoa. Quinoa

Aliños Amaniments

Aceite. Oli
Aceite de trufas
Oli de tòfones
Vinagreta. Vinagreta
Vinagreta de canela
Vinagreta de canyella
Vinagreta de hierbas
Vinagreta d'herbes
Vinagreta dulce de mostaza
Vinagreta dolça de mostassa
Vinagreta de aceitunas negras
Vinagreta d'olives negres
Vinagreta de frutos rojos
Vinagreta de fruits vermells
Mayonesa ligera
Maionesa lleugera
Mayonesa ligera de mostaza
Maionesa lleugera de mostassa
Mayonesa ligera de curry
Maionesa lleugera al curri
Yogur con mostaza
Iogurt amb mostassa
Pesto
Pesto
Salsa de soja
Salsa de soia
Salsa rosa
Salsa rosa

Ingredientes Ingredients

Aceitunas negras. Olives negres
Aguacate. Alvocat
Alcaparras. Tàperes
Almendras. Ametles
Anacardos. Anacards
Anchoas. Anxoves

Apio. Api
Arándanos. Nabius
Arroz. Arròs
Arroz integral. Arròs integral
Atún. Tonyina
Bacalao. Bacallà
Beicon. Bacó
Cebolla. Ceba
Champiñones. Xampinyons
Crujiente de cebolla. Cruixent de ceba
Espárragos blancos. Espàrrecs blancs
Espárragos verdes. Espàrrecs verds
Fideos chinos. Fideus xinesos
Gambas peladas. Gambes pelades
Garbanzos. Siurons
Guisantes. Pèsols
Huevo duro. Ou dur
Jamón york. Pernil dolç
Maíz. Blat de les Índies
Manzana. Poma
Naranja. Taronja
Nueces. Anous
Palitos de cangrejo. Barretes de cranc
Pasas. Panses
Pasta. Pasta
Pechuga pavo. Pitera d'indiot
Pepino. Cogombre
Pera. Pera
Picatostes. Crostons
Pimiento rojo. Pebre vermell
Pimiento verde. Pebre verd
Piña. Pinya
Piñones. Pinyons
Pipas de calabaza. Pipes de carabassa
Pollo. Pollastre
Queso de cabra. Formatge de cabra
Queso feta. Formatge feta
Queso fresco. Formatge fresc
Queso gouda. Formatge gouda
Queso mahonés. Formatge maonès
Queso mozarella. Formatge mozzarella
Queso parmesano. Formatge parmesà
Queso roquefort. Formatge roquefort
Rúcula. Rúcula
Salchicha. Salsitxa
Salmón ahumado. Salmó fumat
Tiras de creps. Tires de creps
Tofu. Tofu
Tomate. Tomàtiga
Tomate sec. Tomàtiga seca
Uvas. Raïm
Zanahoria. Pastanaga



Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten

Postres

Postres



REPOSTERÍA CASERA

4.90€

Biscocho de zanahoria / Biscuit de pastanaga

Tarta de queso fresco / Tarta de formatge fresc

Banofeee

Tiramisú

Brownie con helado de vainilla / Brownie amb gelat de vainilla

YOGURT

4.70€

Yogurt natural / Iogurt natural

Yogurt con fruta fresca / Iogurt natural amb fruita fresca

Yogurt con frutos rojos / Iogurt natural amb fruits vermells

Yogurt con "Oreo" / Iogurt natural amb "Oreo"

HELADOS Y SORBETÉ

4.60€

Sorbete de limón / Sorbete de llimona

Sorbete de fresa / Sorbete de maduixes

Helado de chocolate / Gelat de xocolata

Helado de vainilla / Gelat de vainilla

Helado de almendra tostada / Gelat d'ametlla tostada



Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten



Vinos Vins

TINTO / NEGRE

MALLORCA

Fosca Negra

J.Luis Ferrer 0,50L

COPA 10.00€

4.00€ 25'00€
15'00€

RIOJA

Carlos Serres, cosecha

Carlos Serres, crianza

Vino de la casa: Viña Eneldo, cosecha

Onomástica

Coto

3,50€ 18'00€
4.00€ 20'00€
2.50€ 11'50€

25'00€
23'00€

RIBERA DEL DUERO

Martín Berdugo, cosecha

Martín Berdugo, crianza

Martín Berdugo, roble

3,50€ 20'00€
4.00€ 25'00€
30'00€

BLANCO / BLANC

MALLORCA

Fosca Negra

J.Luis Ferrer 0,50L

4.00€ 25'00€
15'00€

RIOJA

Vino de la casa: Viña Eneldo, cosecha

Carlos Serres

Coto

2.50€ 11'50€
4.00€ 22'00€
23'00€

RUEDA

Verdejo Pelele

4.00€ 25'00€

RIAS BAIXAS

Tesouro Segredo

Martín Berdugo, crianza

Martín Berdugo, roble

4.00€ 22'00€
25'00€
30'00€

ROSA DO / ROSAT

MALLORCA

Fosca Negra

J.Luis Ferrer 0,50L

4.00€ 25'00€
15'00€

RIOJA

Vino de la casa: Viña Eneldo, cosecha

Carlos Serres

Coto

2.50€ 11'50€
4.00€ 22'00€
23'00€

s'Estació

by + NTRL

CAFETERIA · RESTAURANT

A s'Estació col·leccionam moments, sabors i records... propis i d'altres!

A s'Estació el temps s'atura i el tren surt sempre puntual cap a qualque lloc. Un vi, una foto a la paret o un "pa amb oli d'ibèrics" són sempre un bon punt de partida... a on sigui! Què tal un cafè amb gel amb bitllet d'anada i tornada a l'estiu? I una "amanida campestre" a la platja amb els peus damunt l'arena?

No hi ha destinacions impossibles mentre hi hagi gana de viatges, de xerrades, d'hamburgueses, de brindis... O d'un pastís casolà de pastanaga!

Aquí no importa d'on vinguis ni on vagis. Només tanca els ulls, assenyala un punt en el mapa o en la carta i gaudeix del trajecte, de cada mossegada i d'aquest moment.

Benvingut!

Passeig de s'Estació, 6. Manacor 07500

RESERVAS & TAKE AWAY:

+34 871 532 153

