

POUR COMMENCER 12,00

PAIN DU JOUR 7,00 🌾

OLIVES MARINÉES 3,00

AÏOLI À L'AIL CONFIT 3,00

À PARTAGER... OU PAS !

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA JOSELITO

Tomates bio râpées et croûtons au pain au levain **44,00** 🌾

CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA

Airbags de porc et tranche de jambon ibérique Joselito **22,00**

ANCHOIS DE SANTOÑA 00

Beurre fumé et brioche grillée. **24,00**

BURRATA AUX FRAISES ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Huile au basilic, pignons grillés et croûtons de pain au levain **26,00** 🌾

SALADE CRÉMEUSE AU HOMARD

Pommes de terre cuites, petits pois, œufs de truite, mayonnaise aux crustacés, ciboulette, fleurs et pane carasatu **38,00**

CALAMARS CROUSTILLANTS À LA TOMATE ET À LA BOTARGA 28,00

CREVETTES CARAMÉLISÉES

Sauce sucrée et épicée, ciboulette et citron vert frais **36,00** 🦞

FRITURE DE LA MER

Ventresca de morue, galuchat de Saint-Pierre, crevettes géantes, crevettes roses, calamars à l'andalouse, aïoli à l'ail confit et au citron frais **38,00** 🍷 🍷 🍷

28,00con caviar 68,00 🍷

24,00con 10gr Cavie 60,00

BAR À FRUITS DE MER / HUÎTRES

TIRADITO DE HAMACHI ET DE CREVETTE ROUGE

Avocat, citron vert et ciboulette, huile de crevette rouge, huile aux herbes fraîches et yuzu-ponzu maison **32,00**

TARTARE DE THON SAUVAGE À LA TOMATE

Cœur de tomate, câpres, ciboulette et vinaigrette aux tomates à l'huile d'olive vierge extra et au Cabernet Sauvignon **34,00**

CARPACCIO DE WAGYU TRUFFÉ AU PARMIGIANO REGGIANO AFFINÉ 24 MOIS

Sauce au yuzu et au miel avec truffe noire, stracciatella et croustillants au pain au levain **30,00** 🌿

HUÎTRES NATURE

Citron frais, poivre noir et sélection de sauces Tabasco **9,50**

HUÎTRES ASIATIQUES

Tobiko au wasabi, furikake à l'huile de sésame et concombre coréen au yuzu-ponzu et au gochujang **11,50** 🌿

HUÎTRES MEXICAINES

Pico de gallo, tabasco au chipotle, mezcal, citron vert frais et Tajín au sel cristallisé **11,50**

HUÎTRES NU GOLD

Mignonette au Cabernet Sauvignon, à la ciboulette, au caviar d'huile d'olive vierge extra et aux œufs de truite **11,50** 🍷

ASSIETTE D'HUÎTRES / 12 HUÎTRES AU CHOIX **100,00**

VEGGIE & HEALTH

HORIATIKI

Inspirée de l'authentique salade grecque à la feta, aux tomates, au concombre, aux poivrons, aux olives kalamata, à l'oignon rouge, à l'origan, à l'aneth, à la menthe, au persil, au miel de truffe et à la vinaigrette à l'origan **26,00**

LE QUINOA

Quinoa rouge et blanc, brocolini, feuilles et herbes fraîches, grenade, vinaigrette à la mélasse de grenade **24,00**

ARTICHAUTS ET POIREAUX GRILLÉS

Artichauts confits, romesco, poudre de poireaux grillés **20,00** 🌿 🍷

AUBERGINE FUMÉE AUX NOIX

Sauce tomate épicée, tzatziki et salade d'herbes avec pousses et graines **28,00**

SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE **34,00**

TARTARE DE THON ROUGE AU SÉSAME ET AU TOBIKO 38,00

RAINBOW / SAUMON, THON ET CREVETTES CUITES) 36,00

PAELLAS ET PLATS À BASE DE RIZ / 2 PERSONNES

PAELLA AU TURBOT ET AUX MOULES

De la mer à la table. Riz sec au turbot, crevettes, moules, seiche, aioli aux piments del piquillo.

/pax 34,00 🌾🐟🦐🍷🥗

PAELLA NOIRE À LA SEICHE ET AUX CREVETTES DÉCORTIQUÉES

Une autre version de la paella noire classique. Riz sec aux seiches, crevettes géantes et crevettes de Majorque, aioli au safran. /pax 36,00 🌾🐟🦐🍷🥗

PAELLA AUX PLUMES DE JOSELITO GRILLÉES ET AUX CÈPES

Des saveurs intenses qui marquent les esprits. Riz sec aux ailes de porc ibérique Joselito grillées, cèpes, aioli à l'ail noir et truffes /pax 38,00 🌾🐟🦐🍷🥗

RIZ CRÉMEUX AU POULPE ET AU HOMARD GRILLÉS

Onctuosité et saveur à profusion... Avec du poulpe, des gambas et des crevettes rouges grillées au charbon de bois, accompagnées d'un beurre de crustacés épicé et d'herbes fraîches

/pax 48,00 🌾🦐🍷🥗

PAELLA DU SEÑORITO

Notre interprétation d'un classique méditerranéen. Riz sec sans arêtes ni coquilles, accompagné de Gallo

San Pedro, crevettes décortiquées, crevettes géantes, moules, couteaux, aioli à l'ail confit et au citron frais. /pax 38,00 🌾🐟🦐🍷🥗

PÂTES

SPAGHETTI ALLA CHITARRA À LA TOMATE ET À LA BURRATA

Sauce tomate San Marzano, Parmigiano Reggiano affiné 24 mois, huile de basilic et basilic frit

26,00 🌾🍷

LASAGNES AU RAGÙ DE WAGYU

Ragù bolognaise au bœuf wagyu, tomates San Marzano, fior di latte, parmesan et basilic frais

30,00

ORZO AU HOMARD ET AUX MOULES

Pâtes en forme de grains de riz accompagnées d'une bisque de homard, de crevettes, d'huile d'aneth, de crème aigre et d'herbes aromatiques 44,00 🌾🦐🦐🍷🥗

SPÉCIALITÉS DU JOUR

Les incontournables de NU

CAESAR NU BEACH

Poulet croustillant, laitues et feuilles fraîches, avocat, parmesan râpé, guanciale, croûtons et notre sauce César à base de jaune d'œuf, de câpres, d'anchois, de moutarde, de yuzu et de miel

28,00 🌿

BURGER AU FROMAGE WAGYU

Confiture de bacon, sauce barbecue coréenne, kimchi de concombres, cheddar doux et fort, et brioche aux pommes de terre

30,00

LOBSTER ROLL AU HOMARD

Pain brioché pour hot-dog, beurre fumé, salade de chou, mayonnaise au kimchi et œufs de truite

38,00 🌿

KEBAB D'AGNEAU AU TZATZIKI

Galette de blé, sauce tomate épicée, herbes et pousses, beurre au piment

28,00 🍷

GRILL AU CHARBON

Josper, l'essence même de notre cuisine. Produit, feu et caractère. Tous les plats sont accompagnés d'une salade fraîche.

MAR

FILET DE BAR DE MÉDITERRANÉE

Aïoli aux poivrons del piquillo caramélisés / 300 g

34,00 🍷🍷

FILET DE TURBOT DE MÉDITERRANÉE

Pil pil à la bilbaína

36,00

POULPE ACCOMPAGNÉ DE JOUES DE PORC IBÉRIQUE JOSELITO

Sauce barbecue aux fruits de mer et tranches de joues de porc ibérique

38,00

TIERRA

SUPREMA DE POULET FERMIER

Poulet mariné au yaourt et à la harissa, beurre à l'ail, whisky et thym / 400 g

28,00

PLUMES DE PORC IBÉRIQUE JOSELITO

Sauce au fromage Cabrales et aïoli aux poivrons del piquillo caramélisés / 250 g

34,00 🍷🍷🍷

ENTRECÔTE DE BŒUF

36,00 🍷

À PARTAGER / ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX

RIBEYE DE VEAU MATURÉ 30 JOURS

85,00 🍷

120,00

kg 160,00

CARABINEROS DE LA MÉDITERRANÉE

Beurre à l'ail et au chipotle fumé, citron vert frais

120,00

SIDES

L'accompagnement idéal pour chaque plat.

FRITES

Extra croustillant, ketchup maison 6,00

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Beurre, lait et noix de muscade 8,00 🍷

POMMES DE TERRE, BROCOLINI ET ASPERGES

Aux braises, beurre noisette et citron 8,00 🌿

PATATE DOUCE FRITE

Parmesan râpé et aioli à la truffe 6,00 🍷 🍷

PIMENT DE PADRÓN

Flocons de sel au charbon et ciboulette 6,00

TOMATE, ROQUETTE ET OIGNON FRAIS

Vinaigrette au miel et à l'origan 8,00

ÉPINARDS À LA CRÈME

Béchamel, ail et noix de muscade 8,00 🌿 🍷 🍷

DESSERTS

La touche finale parfaite. Douceur, texture et souvenir.

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 10,00 🌿 🍷 🍷 🍷

12,00 🍷

MOUSSE DE NOIX DE COCO AVEC CARPACCIO D'ANANAS RÔTI

Coulis de mangue et de fruit de la passion, noix de coco grillée, fleurs séchées. Végétalien 10,00

GLACES ARTISANALES / VÉRIFIEZ LA DISPONIBILITÉ

Vanille, chocolat, pistache, fraise, mangue,

sorbet à la mandarine ou à la framboise 1bola 6,00 2 boules 8,00 3 boules 10,00



CONDITIONS DE SERVICE - NU MALLORCA

Pour toute information complémentaire concernant les allergènes, notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller en détail.

Afin de garantir un service rapide et une expérience fluide, nous acceptons un maximum de 5 moyens de paiement (cartes) par table pour les groupes.

Le service comprend un pourboire de 10 %, intégralement reversé à l'équipe.

Si vous souhaitez modifier ce montant, veuillez en informer votre serveur.