

Purobeach

ENJOY YOUR EXPERIENCE

Entrantes

Selección de Panes

Deliciosa selección de panes con olivas, aceite de oliva y "all i oli" de lima

Nachos

Con queso fundido, pico de gallo, jalapeños y guacamole

Langostinos TNT - *Imprescindible*

Gambones en tempura con mayonesa picante y base de lechugas

Tiradito de Salmón y Aguacate

Salmón y aguacate con cilantro fresco y salsa de ají amarillo

Patatas Bravas

Salsa de chili rocoto, mayonesa y cebolla confitada

Croquetas de Jamón Ibérico y Guanciale

Zamburiñas Gratinadas Café París

Favorito del chef

Zamburiñas a la plancha cubiertas con Mantequilla Café de París y huevas tobiko.

Añade caviar Imperial Ossetra (30gr): +75€

Focaccia de Burrata Ahumada

Pan focaccia, burrata ahumada, pétalos de tomate, speck, salsa pesto, rúcula y piñones

Focaccia Falafel

Pan focaccia, canónigos, falafel de lenteja naranja, bimi, hinojo, salsa yogurt y aceite de ajo y guindilla

Mejillones al Estilo Belga

Mejillones con patatas fritas, salsa de nata y hierbas frescas

Flatbread Carpaccio

Carpaccio de ternera sobre lamina de pan crujiente y salsa sriracha, salsa criolla de mango, coco tostado y micro mézclum

Tataki de Bonito *

Con ensalada de wakame, pepino encurtido, sésamo, setas shitake, especias togarashi y salsa yakiniku de rábano picante

Taste for Four *

Patata bravas, tataki de bonito, Pita mediterránea de ternera y gambas TNT

11

23

27

26

19

24

26

26

26

24

26

26

80

A quienes
siguen llenando
la vida de
razones para
viajar y
comer bien

Albert Amer
Chef Ejecutivo

Ensaladas

Puro Bñóche Caesar Salad

Cogollos de lechuga, salsa Puro Caesar, escamas de parmesano y pan bñóche

Elige tu proteína:

Pollo campero

Gambas

25

27



Ensalada de Queso de Cabra

Queso de cabra gratinado con miel, mézclum de lechugas, nectarina, tomate cherry, nueces garrapiñadas, aliñada con vinagreta de Módena y miel. * Extra pollo orgánico: +6€

24



Ensalada de Halloumi a la Plancha

Favorito del chef

Con ensalada de rúcula, fresas, coco, tomates Cherry al balsámico y vinagreta de pera

24



Ensalada de Lenteja Beluga y Salmón al Grill

Tomate laminado, vinagreta clásica con trufa, aceitunas Kalamata, mézclum de lechugas, lenteja beluga y salmón al grill con sésamo

24



Ensalada de Gambas Thai *

Ensalada fría de gambas, pomelo, mango verde, hierbas frescas, chili, anacardos, coco, sésamo y mini camarones.

Aliñado con salsa Som Tam

24



Puro Classics

Quesadillas de Pollo

Tortitas de trigo, pollo campero al grill, queso mozzarella, ajo, tomate seco, comino, chile chipotle. Servidas con guacamole, crema agria y pico de gallo. * Extra patatas fritas: 4€

26



Tacos de Pescado

Tortilla de maíz, Gallo San Pedro marinado frito, cebolla encurtida con maíz, col blanca, aguacate, mayonesa de chipotle y crema agria. Servidos con guacamole. * Extra patatas fritas: 4€

26



Puro Burger

160gr de hamburguesa de ternera, salsa cheddar casera, lechuga, pepino y cebolla encurtidos y mayonesa ligeramente picante. Servido con patatas fritas

26



Poke de Salmón

Arroz sushi, salmón y huevo marinado en ponzu, con aguacate, edamame, cebolla roja encurtida, zanahoria y crema kimchi

26



Pita Mediterránea de Ternera *

Pan de aceite, ternera a baja temperatura, chutney de tomates secos, queso provolone y salsa criolla de mango. Servido con patatas fritas

26



Principales

Wok Vegano

Pak choi, col y verduras salteadas con bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines soba, cilantro fresco y salsa kabayaki

Wok Yan Pö

Pak choi, col y verduras salteadas con langostinos, pollo campero, bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines soba, cilantro fresco y salsa de ostras

Salmón con Curry Rojo Thai

Servido con tirabeques, láminas de coco y arroz basmati.
* Extra gambas: +6€

Curry Amarillo - *Plato signature*

Curry hindú de maíz, con base del salteado de shitake, edamame, tomates cherry, bimi y brotes de soja. Servido con arroz thai.

Elige entre:

Pollo Orgánico

Tofu

Flor de alcachofa

Lubina al Grill *

Salsa romesco, guarnición de patata hasselback, ensalada de rúcula, tomate pera y parmesano

Pulpo al Grill - *Imprescindible*

Salsa romesco, guarnición de patata hasselback y ensalada de rúcula, tomate pera y parmesano

Pollo Campero

Salsa romesco, guarnición de patata hasselback y ensalada de rúcula, tomate pera y parmesano

Entrecot Black Angus - *Favorito del chef*

Entrecot 400gr con salsa de pimienta verde, guarnición de patata hasselback y ensalada de rúcula, tomate de pera y parmesano

Paella de Mariscos

Con zamburiñas, pulpo, mejillones y gambas.
Min. 2 pers / p.p

24	
26	
26	
26	
24	
24	
35	
38	
26	
39	
40	

Acompañamientos

Patatas Fritas

Patatas fritas con mayonesa y ketchup

9



Patata Hasselback

Patata hasselback con crema agria

9



Arroz Basmati

9



Falafel

Con salsa de yogurt y menta

12



Ensalada Verde

Lechuga, tomate, aguacate, cebolla, zanahoria y vinagreta clásica

14



Postres

Gino

Fresa, kiwi y plátano con chocolate blanco gratinado y helado de vainilla

11



Lemon Puff Pastry - *Favorito del chef*

Hojaldre invertido, "lemon curd", chantilly de canela, fruta de la pasión y toque de pimienta rosa

11



Chocolate Soffiato *

Servido con crema Chantilly

11



Fruta Fresca

11



Helados y Sorbetes

A elegir entre helado de vainilla, helado de chocolate belga, sorbete de frambuesa, orbete mango-frambuesa, sorbete lima-limón

7



* Nuestro postre solidario

Colaboramos con la Fundación Shambhala para atender, ayudar y promocionar a los jóvenes vulnerables de Mallorca que carecen de oportunidades, educación y/o garantías. La Fundación asistirá y apoyará a los jóvenes a alcanzar su pleno potencial físico, intelectual, social y educativo.

Favorito del Chef

Recomendación de nuestro chef

Plato Signature

Creación que refleja el estilo culinario de Puro

Imprescindible

Uno de los platos favoritos de nuestros clientes

Información alérgenos

Purobeach tiene implantado un Plan de control de Alérgenos y dispone de información de los alérgenos presentes en sus productos cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011 de "Información alimentaria facilitada al consumidor".

 Vegano

 Vegetariano

 Gluten

 Crustáceos

 Huevos

 Pescado

 Cacahuets

 Soja

 Leche

 Frutos secos

 Apio

 Mostaza

 Sésamo

 Sulfitos

 Altramuz

 Moluscos
