

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

Gambones en tempura con mayonesa picante y base de lechugas.

Tiradito de lubina y aguacate

Lubina marinada y aguacate con cilantro fresco y salsa de aji amarillo.

Patatas bravas

Salsa de chili rocoto, mayonesa y cebolla confitada.

Croquetas de jamón ibérico y guanciale

Sam de panceta

Base de lechuga romana, panceta cocinada en bbq japonesa, mejillón en escabeche, menta, cilantro, cebolleta y salsa tártara.

Carpaccio de calabacín y Mozzarella di Bufala

Carpaccio de calabacín con mozzarella di búfala, piñones, pesto de albahaca, tomate y rúcula.

Alitas de pollo con salsa BBQ china

Alitas de pollo cocinadas a baja temperatura, con salsa china de ajo y judías negras. Servido con crema agria y sriracha.

Ceviche ecuatoriano de gambas

Base de guacamole, con gambas marinadas en tomate, cebolla, pimienta roja, pepino, lima y cilantro. Servido con chips de yuca.

Hummus y Falafel

Hummus de garbanzos con falafels de lentejas, pepino, tomates balsámicos, pipas de calabaza, micro mézclum y pan de oliva negra.

8	
20	
26	
23	
18	
21	
20	
21	
21	
24	
22	

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

Albert Amer
Chef Ejecutivo

Ensaladas

Puro bñioche Caesar Salad

Cogollos de lechuga, salsa Puro Caesar, escamas de parmesano y pan bñioche.

Elige tu proteina:

Pollo campero

Gambas

23

25



Ensalada de queso de cabra

Queso de cabra gratinado con miel, mmezclum de lechugas, nectarina, tomate cherry, nueces garrapiñadas, aliñada con vinagreta de Módena y miel.

22



Ensalada de lenteja beluga y salm3n al grill

Tomate laminado, vinagreta de cl3sica con trufa, aceitunas Kalamata, mmezclum de lechugas, lenteja beluga, salm3n al grill con s3samo y micro mmezclum.

22



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.

23



Tacos de pescado

Tortita de trigo, gallo de San Pedro marinado y frito, cebolla roja encurtida con maiz, col, aguacate, cilantro, mayonesa de chipotle y crema agria servido con totopos de maiz y guacamole.

23



Puro Burger

200 gr. de hamburguesa de ternera al grill, pan de bñioche, mayonesa de apio, tomate, cebolla, lechuga, bacon y queso, servido con patatas fritas.

23



Poke de salm3n

Arroz sushi, salm3n, y huevo marinado en ponzu, con aguacate, edamame, cebolla roja encurtida, zanahoria y crema kimchi.

23



Katsu Sando

Pan bagel, escalope de ternera blanca rebozado con panko, salsa t3rtara, salsa hoisin, tomate, lechuga, cebolla y col blanca. Servido con patatas fritas.

23



Texas beef nachos

220gr de entrecot de ternera, totopos de maiz, queso havarti, salsa de tomate verde picante, guacamole, pico de gallo, crema agria y especias caj3n.

32



Principales

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.

Pollo Tikka Massala

Con arroz basmati, tortillas de maíz y cilantro.

Wok Vegano

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

Curry negro de marisco

Gambas, vieras, calamar y verduras. Servido con arroz basmati.

Pescado fresco del día al grill

Salsa criolla, guarnición de "patató" asado con tartufata, parmesano, maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.

Paletilla de cordero lechal

Servido con glaze. Guarnición de 'patató' asado con tartufata, parmesano maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.

Chuleta de cerdo Ibérico

Demi glaze, guarnición de 'patató' asado con tartufata, parmesano, maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.

Entrecot Black Angus

Salsa chimichurri, guarnición de "patató" asado con tartufata, parmesano, maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.

Calamar Grill

Salsa chimichurri, guarnición de "patató" asado con tartufata, parmesano, maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.

Le Cordon Bleu

Entrecot de ternera blanca, mortadela italiana, queso gruyer. Servido con patató asado, ensalada verde y salsa de rábano picante.

24 

24 

22 

27 

PSM 

36 

31 

38 

29 

28 

Guarniciones

Patatas fritas

Patatas fritas con mayonesa y ketchup.

Hummus

Hummus de garbanzo con crudités.

Arroz Basmati

Ensalada verde

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

8 

9 

9

11 

Arroces

MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA
BAJO DEMANDA

Paella Pagésa

Paella con costilla de cerdo ibérico, gambas, coquinas, calamares, pimiento rojo y judías verdes.

27



Paella Negra

Con sepia, calamar, gambas y espárragos.

27



Paella Vegana

Caldo de algas y setas, judías, pimientos, setas shiitake, edamame, espárragos, tomates cherry y maíz baby.

25



Paella de langosta

Paella de langosta, con calamar, gambas, coquinas y verdura.

40



Postres

Gino

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

11



Puro Cheesecake

Tarta de queso estilo tradicional, con frambuesa y base de galleta de almendra

11



Chocolate Soffiato *

Servido con nata chantilly.

11



Fruta fresca

11

Helados y sorbetes

A elegir entre helado de vainilla, helado de chocolate belga, sorbete de frambuesa, sorbete de limón, sorbete de maracuyá.

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.

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

Cacahuetes

Soja

Leche

Frutos secos

Apio

Mostaza

Sésamo

Sulfitos

Altramuz

Moluscos