

viu

Summum Boutique Hotel,
member of Meliá Collection.

© viurestaurant

viurestaurant.com

viu Restaurant

CARTA / MENU

NUESTROS PANES / OUR BREADS

Pan artesano**6 €**
Con AOVE, aceitunas y alioli
Artisan bread
With extra virgin olive oil, olives and aioli

Pan de cristal con tomate y AOVE**6 €**
Pan crujiente con tomate de ramallet mallorquín · 4 unidades
Crystal bread with tomato & EVOO
Crispy bread with Mallorcan ramallet tomato · 4 pieces

EMBUTIDOS Y QUESOS / CURED MEATS & CHEESES

Jamón ibérico con pan de cristal **30 €**
Con pan crujiente, tomate de ramallet mallorquín y AOVE
Iberian ham with crystal bread
With crispy bread, Mallorcan ramallet tomato and EVOO

Cecina de Wagyu japonés **32 €**
Japanese Wagyu cured beef

Sobrasada de porc negre **22 €**
Sobrasada mallorquina de cerdo negro
Mallorcan black pig sobrasada

Selección de quesos de Baleares**19 €**
Surtido de quesos de nuestra región
Selection of Balearic cheeses
An assortment of cheeses from our region

PARA EMPEZAR / TO START

Croqueta fresca del día**18 €**
Croquetas caseras de jamón ibérico, boletus o pollo a l’ast · 6 unidades
Fresh croquette of the day
Homemade croquettes: Iberian ham, porcini or roast chicken · 6 pieces

Patatas bravas VIU**8 €**
Patatas fritas caseras con sobrasada picante y alioli
VIU spicy potatoes
Homemade fried potatoes with spicy sobrasada and aioli

Carpaccio de gamba **26 €**
Aceite de hierbas, cítricos e hinojo
Red prawn carpaccio
Herb oil, citrus and fennel

Tartar de atún rojo**19 €**
Bluefin sobre brioche tostado y yema curada
Bluefin tuna tartare
Bluefin on toasted brioche with cured egg yolk

Calamar a la andaluza **22 €**
Calamar del Mediterráneo frito, calabacín y mayonesa cítrica
Andalusian-style squid
Fried Mediterranean squid, courgette and Citrus mayonnaise

Tortilla vaga de sobrasada **21 €**
Tortilla abierta con sobrasada de porc negre
Open sobrasada omelette
Open-face omelette with porc negre sobrasada

DE LA HUERTA / FROM THE GARDEN

Ensalada de sandía y queso feta**18 €**
Sandía de Sa Pobla, queso feta, piparras, tomate de ramallet, aguacate y menta
Watermelon & feta salad
Sa Pobla watermelon, feta cheese, pickled peppers, ramallet tomato, avocado and mint.

Ensalada de burrata clásica VIU**21 €**
Burrata, tomate de temporada y pesto VIU
Classic VIU burrata salad
Burrata, seasonal tomato and VIU pesto

Berenjena al fuego**19 €**
Base de hummus de remolacha, semillas crujientes, queso Mahón curado y papadum
Fire-roasted aubergine
Beetroot hummus base, crispy seeds, cured Mahón cheese and papadum

Pulpo pimentón nikkei **32 €**
Pulpo marinado y asado, con boniato y crujiente de tinta
Nikkei octopus
Marinated and roasted octopus, with sweet potato and squid ink crisp

Linguini con bogavante **38 €**
Pasta fresca con bogavante, cherry y salsa americana
Linguini with lobster
Fresh pasta with lobster, cherry tomato and bisque sauce

Lomo de atún rojo **36 €**
Bluefin del Mediterráneo con ensalada VIU
Bluefin tuna loin
Mediterranean bluefin tuna with VIU green salad

Arroz a la llauna de gamba **32 €**
Arroz de Sa Pobla de senyoret con calamar, gamba y alioli
Prawn rice a la llauna
Sa Pobla senyoret rice with squid, prawns and aioli

DE LA TIERRA / FROM THE LAND

Lomo bajo · 400 g **42 €**
Vaca madurada 40 días, con salsa romesco y espárragos verdes Boneless
Sirloin · 400 g
40-day dry-aged beef, with romesco sauce and green asparagus

Jarrete de cordero lechal **34 €**
Cocinado a 75 °C durante 11 horas con sus jugos, sobre puré de apio nabo Milk-fed
Lamb shank
Slow-cooked at 75 °C for 11 hours with its own juices, on celeriac purée

Picantón **28 €**
Pollo de corral asado con sus jugos, reducción y patatas fritas
Poussin
Free-range roasted poussin with reduced cooking juices and fried potatoes

Pluma ibérica laqueada **36 €**
Glaseada con salsa Pekín, kumquat y bimi
Lacquered Iberian presa
Glazed with Peking sauce, kumquat and broccolini