

PARA COMPARTIR

Chips de boniato

Con salsa de Yogurt y pepino. - **10€**

Chipirones a la andaluza

Servidos con alioli- **14,5€**

Croquetas caseras de Jamón - 12,5€

Alcachofas confitadas al grill

aliñadas con AOVE "Son Mesquidassa" y escamas de sal. - **12,5€**

Anchoa del cantábrico AA

con base de tomate kumato y AOVE de Son Mesquidassa, ajo y perejil. - **18€**

Trio Crujiente de langostinos

acompañados de salsa sweet chilli. - **10,5€**

Selección de quesos españoles. - 21€

Servicio de Pan, aceitunas y alioli. - 6€

ENSALADAS

Ensalada Cesar

de pechuga de pollo al grill con huevo cocido, lechuga romana, tomate, lascas de parmesano, pan tostado al horno y aliñada con salsa de anchoas y alcaparras. - **15€**

Ensalada de queso de cabra gratinado

con frutos rojos, cebolla morada, remolacha y vinagreta de praliné de nueces. - **15€**

Ensalada Drach

con tomate Cherry asado, cebolla, rúcula, naranja, piña, aceitunas negras y aderezo de albahaca y miel, terminado con piñones - **14€**

PAELLAS & PASTA

Paella mar y montaña

elaborada con cerdo, pollo, sepia y mariscos confitados
min 2 personas - **18,6€ pp**

Paella de marinera

con pescado, gambas, mejillones, almejas y sepia.
min 2 personas - **19,5€ pp**

Arroz negro ciego

Mariscos en su tinta
min 2 personas - **19,5€ pp**

Paella vegetariana

con verduras frescas de temporada
min 2 personas - **18€ pp**

Macarrones gratinados con boloñesa, mozzarella, queso cheddar y havarti.- **16€**

Spaghetti al gusto boloñesa, napolitana o puttanesca.- **14,5€**

Tagliatelle frutos del mar. - 18,5€

PRINCIPALES

Salmón a la pimienta verde

servido con patata panadera, cebolla caramelizada y calabaza. - **25€**

Pulpo "crujiente" al grill

con puré de patatas con manzana. - **25,5€**

Bacalao en salsa Sa padrina

Gratinado con alioli de espinacas y acompañado de verduras salteadas. - **26€**

Pechuga de pollo campero al grill

con verduras de temporada. - **21€**

Cachopo de ternera casero

Con patata gofre, doble bistec de ternera empanado relleno de queso manchego, jamón serrano y mostaza, y gratinado con queso. - **28,9€**

Entrecote premium de ternera café Paris

con salsa café de Paris, patata frita y pimientos de padrón. - **30€**

PIZZAS

Margarita: tomate, mozzarella, orégano con láminas de ajo y albahaca. - **12€**

Popeye: Tomate, mozzarella, orégano, nata y espinacas. - **13,5€**

Vegetariana: tomate, mozzarella, orégano, cebolla, champiñón, aceitunas negras y alcaparras. - **13,5€**

Salami: tomate, salami, orégano, mozzarella y mix de quesos. - **14,5€**

Rúcula y Serrano: Tomate, mozzarella, orégano, rúcula, jamón serrano y parmesano en escamas. - **15€**

CASUAL FOOD

Hamburguesa COMPLETA

Pan brioche, 200gr. de ternera, mayonesa Sri racha, lechuga, tomate, cebolla, huevo, bacón y havarti. - **16,8€**

Hamburguesa de pollo rebozado corn flakes

Pan brioche, mayonesa de trufa, lechuga, tomate, cebolla y cheddar - **14,5€**

Hamburguesa de Alcachofa 100%

Pan brioche, salsa de mostaza y miel, lechuga, tomate, cebolla y masdamer - **14,5€**

Club Sandwich

Pollo, aguacate, bacón, huevo, romana, tomate y mayonesa, servido con patatas fritas - **15€**

Wok de pollo con salsa Teriyaki

Habas de soja crujientes, zanahoria, coliflor, brócoli y cebolla frita, con curry con leche de coco. - **18€**

Wok con gambas y salsa de ostras

tallarines, gambas y verduras crujientes de las indias. - **19,5€**

POSTRES

Tiramisú de la casa. - 9€

**Gató de almendra empapado de vino dulce moscatel
y helado de almendra. - 9€**

Arroz con leche gratinado con merengue. - 9€

Macaron fondant de chocolate. - 9€

Copa Helado Essencial
helado de vainilla, con baileys y café expresso y galleta oreo. **14€**

Tarta Vegana de caramelo salado y chocolate- 9€

DESSERTS

Almond "Gató" soaked in sweet Muscat wine
with almond ice cream – **9€**

Homemade tiramisu. - 9€

Rice pudding brûlée with meringue. - 9€

Essencial Ice Cream Cup
vanilla ice cream with Baileys, espresso coffee, and Oreo cookie – **14€**

Chocolate fondant macaron. - 9€

Vegan salted caramel and chocolate cake. - 9€

DESSERTS

Mandel-Gató in süßem Muskatwein getränkt
mit Mandel-Eis – **9 €**

Hausgemachtes Tiramisú. - 9€

Milchreis mit Baiser überbacken. - 9€

Essencial-Eisbecher
Vanilleeis mit Baileys, Espresso und Oreo-Keks – **14€**

Schokoladen-Fondant-Macaron. - 9€

Vegane Tarte mit gesalzenem Karamell und Schokolade. - 9€

TO SHARE

Sweet potato chips with yogurt and cucumber sauce. - **10€**

Andalusian-style fried baby squid served with aioli – **14.5€**

Homemade Iberian ham croquettes - **12.5€**

Grilled confit artichokes

with “Son Mesquidassa” extra virgin olive oil and sea salt flakes. - **12.5€**

Cantabrian anchovy AA

Served on a kumato tomato base and with extra virgin olive oil, garlic and parsley. - **18€**

Crispy prawn trio

served with sweet chilli sauce. - **10.5€**

Selection of Spanish cheeses - **21€**

Bread Service with olives and aioli - **6€pp**

SALADS

Caesar salad

with grilled chicken breast, boiled egg, romaine lettuce, tomato, parmesan shavings, oven-toasted bread, and dressed with anchovy and caper sauce. - **15€**

Warm Goat cheese salad

with red fruits, red onion, beetroot, and walnut praline vinaigrette. - **15€**

Drach salad

with roasted cherry tomatoes, arugula, orange, pineapple, olives, basil-honey dressing and finished pine nuts. - **14€**

PAELLAS & PASTAS

Mallorcan surf and turf paella

made with confit pork, chicken, and finished with prawns, langoustines, and mussels.

Minimum 2 people – **18.6€ pp**

Seafood paella

with prawns, mussels, langoustines and cuttlefish.

Minimum 2 people – **19.5€ pp**

Black rice with fish and seafood

Minimum 2 people – **19.5€ pp**

Vegetarian paella

With fresh seasonal vegetables

min 2 people - **18€ pp**

Gratinated macaroni. - **16€**

With Bolognese sauce, mozzarella, cheddar and Havarti cheese.

Spaghetti of your choice. **14.5€**

Bolognese, Neapolitan or puttanesca.

Seafood tagliatelle. - **18.5€**

MAINS

Salmon with green pepper sauce

served with potatoes, caramelized onion and pumpkin. - **25€**

Crispy grilled octopus

with mashed potatoes and apple. - **25.5€**

Cod with Sa padrina sauce

gratinated with spinach aioli and vegetables. - **26€**

Grilled free-range chicken breast

with seasonal vegetables. - **21€**

Traditional Veal cachopo

Breaded veal fillet stuffed with Manchego cheese, cured ham and mustard, topped with melted cheese, served with waffle-cut potatoes. - **28.9€**

Premium beef entrecôte Café de Paris

With Café de Paris butter sauce, fries and Padrón peppers. - **30€**

PIZZAS

Margherita: tomato, mozzarella, oregano with sliced garlic and fresh basil. - **12€**

Popeye: tomato, mozzarella, oregano, cream and spinach. - **13.5€**

Vegetarian: tomato, mozzarella, oregano, onion, mushrooms, olives & capers. - **13.5€**

Salami: tomato, salami, oregano, mozzarella and mixed cheeses. - **14.5€**

Rocket & Serrano ham: tomato, mozzarella, oregano, rocket, Serrano ham and parmesan shavings. - **15€**

URBAN FOOD

Classic beef burger

Brioche bun, 200 g beef patty, sriracha mayonnaise, lettuce, tomato, onion, egg, bacon and Havarti cheese. - **16.8€**

Crispy chicken burger (cornflakes coating)

Brioche bun, truffle mayonnaise, lettuce, tomato, onion and cheddar cheese. - **14.5€**

Artichoke burger (100% plant-based)

Brioche bun, honey mustard sauce, lettuce, tomato, onion and Maasdam cheese. - **14.5€**

Club sandwich

Chicken, avocado, bacon, egg, romaine lettuce, tomato and mayonnaise, served with fries. - **15€**

Chicken wok with teriyaki sauce

Crispy soybeans, carrot, cauliflower, broccoli & fried onion, with coconut curry sauce. - **18€**

Prawn wok with oyster sauce

Noodles, prawns and crispy Asian-style vegetables. - **19.5€**

TEILEN

Süßkartoffelchips

Mit Joghurt-Gurken-Sauce. - **10€**

Frittierte Baby-Tintenfische nach andalusischer Art

Serviert mit Aioli. - **14,5€**

Hausgemachte Krokette mit iberischem Schinken. - 12,5€

Gegrillte konfierte Artischocken

Mit nativem Olivenöl extra "Son Mesquidassa" und Meersalzflöcken. - **12,5€**

Kantabrische Sardelle „AA“

Auf Kumato-Tomatenbasis mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie. - **18€**

Knuspriges Trio von Garnelen

Serviert mit Sweet-Chili-Sauce. - **10,5€**

Auswahl spanischer Käsesorten. - 21€

Brot, Oliven und Aioli. - 6€

SALATE

Caesar-Salat

mit gegrillter Hähnchenbrust, hart gekochtem Ei, Romanasalat, Tomate, Parmesanspänen, im Ofen geröstetem Brot und angemacht mit Sardellen- und Kapernsauce. - **15€**

Gratinierter Ziegenkäse-Salat

Mit roten Früchten, roten Zwiebeln, Rote Bete und Walnuss-Praliné-Vinaigrette. - **15€**

Drach-Salat

Mit gerösteten Kirschtomaten, Rucola, Orange, Ananas, Oliven und einem Basilikum-Honig-Dressing, verfeinert mit Pinienkernen. - **14€**

REIS & PASTAGERICHTE

Mallorquinische Surf- und Turf-Paella

mit konfiertem Schweinenacken, Hühnerschenkel und verfeinert mit Garnelen, Langusten und Muscheln.

Minimum 2 Personen – **18,6€ pp**

Meeresfrüchte-Paella

mit Garnelen, Miesmuscheln, Langusten und Sepia.

Minimum 2 Personen – **19,5€ pp**

Schwarzer Reis mit Fisch und Meeresfrüchten

Minimum 2 Personen - **19,5€ pp**

Vegetarische Paella

Mit frischem saisonalem Gemüse.

Mind. 2 Personen - **18€ pp**

Überbackene Makkaroni

Mit Bolognese, Mozzarella, Cheddar und Havarti-Käse. – **16€**

Spaghetti nach Wahl

Bolognese, Napoli oder Puttanesca. - **14,5€**

Tagliatelle mit Meeresfrüchten. – 18.5€

HAUPTGERICHTE

Lachs mit grüner Pfeffersauce

Serviert mit Bratkartoffeln, karamellisierten Zwiebeln und Kürbis. - 25€

„Knuspriger“ gegrillter Oktopus

Mit Kartoffelpüree und Apfel. - 25,5€

Kabeljau in „Sa Padrina“-Sauce

Mit Spinat-Aioli gratiniert und serviert mit sautiertem Gemüse. - 26€

Gegrillte Freiland-Hähnchenbrust

Mit saisonalem Gemüse. - 21€

Traditioneller Kalbs-Cachopo

Paniertes Kalbsfilet gefüllt mit Manchego-Käse, Serrano-Schinken und Senf, überbacken mit Käse, serviert mit Waffelkartoffeln. - 28,9€

Premium Rinder-Entrecôte Café de Paris

Mit Café-de-Paris-Sauce, Pommes frites und Padrón-Paprika. - 30€

PIZZAS

Margherita: tomate, Mozzarella, Oregano mit Knoblauchscheiben und frischem Basilikum. - 12€

Popeye: tomate, Mozzarella, Oregano, Sahne und Spinat. - 13,5€

Vegetarisch: tomate, Mozzarella, Oregano, Zwiebeln, Champignons, Oliven und Kapern. - 13,5€

Salami: tomate, Salami, Oregano, Mozzarella und Käsemischung. - 14,5€

Rucola & Serrano-Schinken: tomate, Mozzarella, Oregano, Rucola, Serrano-Schinken und Parmesanspäne. - 15€

URBAN FOOD

Klassischer Rindfleischburger

Brioche-Brötchen, 200 g Rindfleisch, Sriracha-Mayonnaise, Salat, Tomate, Zwiebel, Ei, Bacon und Havarti-Käse. - 16,8€

Knuspriger Hähnchenburger (Cornflakes-Panade)

Brioche-Brötchen, Trüffel-Mayonnaise, Salat, Tomate, Zwiebel und Cheddar-Käse. - 14,5€

Artischocken-Burger (100 % pflanzlich)

Brioche-Brötchen, Honig-Senf-Sauce, Salat, Tomate, Zwiebel und Maasdammer Käse. - 14,5€

Club Sandwich

Hähnchen, Avocado, Bacon, Ei, Romanasalat, Tomate und Mayonnaise, und Pommes frites. - 15€

Hähnchen-Wok mit Teriyaki-Sauce

Knusprige Sojabohnen, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Röstzwiebeln, mit Kokos-Curry-Sauce. - 18€

Garnelen-Wok mit Austernsauce

Nudeln, Garnelen und knuspriges Gemüse nach asiatischer Art. - 19,5€