

PARA COMENZAR EL DÍA

JOE'S

Pan tostado, bacon y tomate a la plancha, huevos revueltos, fritos o tortilla francesa. (Incluye café, té o infusión y zumo de naranja natural)

11,50€

MALLORQUÍN

Pan llonguet, tomate de ramillete, AOVE, jamón serrano y queso mahonés. (Incluye café, té o infusión y zumo de naranja natural)

10,50€

FIT

Bowl de frutas de temporada con yogurt griego y cereales. (Incluye café, té o infusión y zumo de naranja natural)

8,50€

DULCE DESPERTAR

Fruta de temporada, croissant con mantequilla, mermelada, miel o Nutella. (Incluye café, té o infusión y zumo de naranja natural)

9,50€

TOSTADAS

Pan moreno, aguacate, rúcula y semillas

6,50€

Pan moreno, tomate ramillete y AOVE

3,00€

Pan de molde, mantequilla y mermelada

3,00€

TODOS LOS DÍAS
DE 8:00 A 11:00

CROISSANTS

Croissant de mantequilla

2,50€

Aguacate, tomate, rúcula y semillas

6,50€

Jamón y queso

4,50€

Mantequilla y mermelada

3,50€

Nutella

3,50€

SANDWICHES

BACON, brotes verdes y tomates

6,50€

MIXTO, jamón y queso

5,50€

VEGGIE, brotes verdes, pepino, aguacate, tomate y huevo duro

6,50€

LLONGUETS

Con tomate de ramillete y AOVE. Se sirven con aceitunas partidas y guindilla en vinagre.

*Suplemento queso mahonés 1,50€

JAMÓN SERRANO 6,50€

JAMÓN YORK 6,50€

QUESO MAHONÉS 7,50€

SOBRASADA 7,50€

CAMAIOT 7,50€

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 8,50€

TORTILLA FRANCESA 5,50€

TODOS LOS DÍAS
DE 8:00 A 11:00

B R E A K F A S T

TO START THE DAY

JOE'S

Toasted bread, bacon and grilled tomato, scrambled egg, fried egg or omelette. (Includes coffee, tea or infusion and natural orange juice)

11,50€

MALLORQUÍN

Llonguet bread, Mallorcan tomato, EVOO, Serrano ham and Mahon cheese. (Includes coffee, tea or infusion and natural orange juice)

10,50€

FIT

Seasonal fruit bowl with Greek yogurt and cereals. (Includes coffee, tea or infusion and natural orange juice)

8,50€

SWEET AWAKENING

Seasonal fruit, croissant with butter, jam, honey or nutella. (Includes coffee, tea or infusion and natural orange juice)

9,50€

TOASTS

Brown bread, avocado, tomato, arugula and seeds

6,50€

Brown bread, mallorcan tomato and EVOO

3,00€

Sliced bread, butter and jam

3,00€

EVERYDAY
FROM 8:00 TO 11:00

**For information regarding allergens in our menu, please consult our staff.*

B
R
E
A
K
F
A
S
T

CROISSANTS

Butter croissant
2,50€

Avocado, tomato, arugula and seeds
6,50€

Ham and cheese
4,50€

Butter and jam
3,50€

Nutella
3,50€

SANDWICHES

BACON, green sprouts and tomato
6,50€

MIXED, ham and cheese
5,50€

VEGGIE, green sprouts, cucumber, avocado, tomato and hard-boiled egg
6,50€

LLONGUETS

With Mallorcan tomato and EVOO. Served with split olives and pickled green chili.

*Mahon cheese supplement 1,50€

SERRANO HAM 6,50€

YORK HAM 6,50€

MAHON CHEESE 7,50€

SOBRASADA 7,50€

CAMAIOT 7,50€

GRILLED CHICKEN BREAST 8,50€

OMELETTE 5,50€

EVERYDAY
FROM 8:00 TO 11:00

**For information regarding allergens in our menu, please consult our staff.*

PRIMEROS

Jamón de Jabugo Maximiliano Triple X
19,50€

Tabla de quesos con membrillo y nueces
18,50€

Terrina de foie con compota de manzana acompañada de pan brioche
16,50€

Carpaccio de ternera sobre mayonesa trufada con parmesano, rúcula y aliño
14,50€

Croquetas caseras: jamón, gambas y boletus (6 unidades)
9,50€

Calamares a la andaluza
17,50€

Patatas bravas al estilo del chef
8,50€

Pan cristal
6,00€

NUESTRAS ENSALADAS

BURRATINA

Burrata, tomate rosa, aceite de albahaca y albahaca fresca
15,50€

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Tiras de pollo a la plancha, lechuga romana, brotes verdes, aguacate, tomate cherry y vinagreta cítrica
15,50€

CABRA

Queso de cabra gratinado, brotes verdes, frutos secos, tomate cherry, vinagreta de miel y módena
15,50€

QUINOA

Quinoa, brotes verdes, mango, aguacate, tomate cherry y vinagreta de lima
15,50€

SEGUNDOS

CARNES

Hamburguesa de angus con espaguetis de patata
(180gr de carne, tomate, queso, bacon, huevo frito y cebolla caramelizada)
16,50€

Hamburguesa de pechuga de pollo con piruleta de cheddar
(180gr de carne, tomate, cebolla, ensalada, mayonesa de mostaza de Dijon y patatas fritas)
16,50€

Picaña de vaca madurada con patatas y verdura
22,50€

Secreto ibérico con patata rellena de pimientos de piquillo
19,50€

PESCADOS

Bacalao con puré de guisantes, aliño de ajo y tomates secos
20,50€

Salmón a la plancha sobre juliana de vegetales con salsa de naranjas
17,50€

Calamar a la plancha con verduras o ensalada
18,50€

PASTA

Parmigiana de berenjena con rigatoni, mozzarella y albahaca
21,50€

Tortellinis artesanales de calabaza y queso de cabra con salsa al parmesano
21,00€

Wok de noodles estilo Thai
15,50€

STARTERS

Maximiliano Triple X Jabugo ham

19,50€

Cheese board with quince and walnuts

18,50€

Foie Gras terrine with apple compote, served with brioche

16,50€

Beef carpaccio on truffle mayonnaise, parmesan, arugula and dressing

14,50€

Homemade croquettes: ham, shrimp, porcini (6 pieces)

9,50€

Andalusian-style calamari

17,50€

Chef's Style patatas bravas

8,50€

Cristal bread with tomato and extra virgin olive oil

6,00€

OUR SALADS

BURRATA

Burrata, pink tomato, basil oil and fresh basil

15,50€

GRILLED CHICKEN BREAST

Grilled chicken strips, romaine lettuce, green sprouts, avocado, cherry tomatoes and citrus vinaigrette

15,50€

GOAT CHEESE

Gratinated goat cheese, green sprouts, nuts, cherry tomatoes, honey and balsamic vinaigrette

15,50€

QUINOA

Quinoa, green sprouts, mango, avocado, cherry tomatoes and lime vinaigrette

15,50€

MAIN COURSES

MEAT

Angus burger with potato spaghetti
(180gr, with tomato, cheese, bacon, fried egg and caramelized onion)
16,50€

Chicken breast burger with cheddar lollipop
(180gr, with tomato, onion, lettuce, Dijon Mustard Mayonnaise and French
fries)
16,50€

Aged Cow Picanha with potatoes and vegetables
22,50€

Iberian Secret with potato stuffed with piquillo peppers
19,50€

FISH

Cod with pea puree, garlic dressing and sun-dried tomatoes
20,50€

Grilled salmon on vegetable julienne with orange sauce
17,50€

Grilled squid with vegetables or salad
18,50€

PASTA

Eggplant parmigiana with rigatoni, mozzarella and basil
21,50€

Handmade pumpkin and goat cheese tortellini with parmesan sauce
21,00€

Thai-style Wok Noodles
15,50€

*Joe's
Gomila*

BOUTIQUE HOTEL



VINOS POR COPA / WINES BY THE GLASS / WEIN IM GLAS

D.O. CAVA

BLANCO/ WHITE/ WEIB - RAVENTÓS ROIG BRUT NATURE – *Macabeo, Xarel.lo, Parellada* 6,00€

VI DE LA TERRA MALLORCA

BLANCO/ WHITE/ WEIB - MOSAIC – *Prénsala, Viognier, Muscat* 3,80€

D.O. RUEDA

BLANCO/ WHITE/ WEIB - MONASTERIO DE PALAZUELOS – *Verdejo* 3,50€

VI DE LA TERRA MALLORCA

TINTO/ RED/ ROT - MOSAIC – *Mantonegro, Monastrell, Cabernet, Syrah* 3,80€

D.O. RIOJA

TINTO/ RED/ ROT - HACIENDA GRIMON – *Tempranillo* 3,50€

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES / SEKT

D.O. CAVA

BLANCOS/ WHITE/ WEIB

RAVENTÓS ROIG BRUT NATURE – Macabeo, Xarel.lo, Parellada

18,00€

IDILICUM BRUT NATURE – Macabeu

22,00€

ROASADO/ ROSE/ ROSE

IDILICUM BRUT ROSADO – Garnacha

24,00€

A.O.C CHAMPAGNE, FRANCIA

BLANCOS/ WHITE/ WEIB

JEAN DE VILLARÉ GRANDE RESERVE BRUT – Chardonnay, Pinot Noir

60,00€

VINOS ROSADOS / ROSE WINES /ROSEWEINE

VINOS MALLORQUINES / MAJORCAN WINES / MALLORQUINISCHE WEINE

MOSAIC – Mantonegro

22,00€

VINOS PENINSULARES / MAINLAND WINES / FESTLANDWEINE

ESPETO – Bobal

17,00€

VINOS BLANCOS / WHITE WINES / WEIßWEINE

VINOS MALLORQUINES / MAJORCAN WINES / MALLORQUINISCHE WEINE

ÁNGEL – MOSAIC – Prensal blanc, Viognier, Muscat	22,00€
MIQUEL GELABERT – SON CAULES – Prensal blanc, Macabeu, Moscatel	27,00€
MESQUIDA MORA – SINCRONIA – Prensal Blanc, Parellada, Chardonnay	32,00€

VINOS PENINSULARES / MAINLAND WINES / FESTLANDWEINE

D.O. RUEDA MONASTERIO DE PALAZUELOS – Verdejo	16,00€
D.O. NAVARRA EL RINCON – Chardonnay	22,00€
D.O. BIERZO ARMA DE GUERRA – Godello	26,00€
D.O. RIAS BAIXAS TARANIS – Albariño	28,00€

VINOS TINTOS / RED WINES / ROTWEINE

VINOS MALLORQUINES / MAJORCAN WINES / MALLORQUINISCHE WEINE

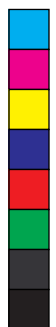
ÁNGEL – MOSAIC – Mantonegro, Monastrell, Cabernet, Merlot, Syrah	22,00€
GALMES I RIBOT – MARGALIDA – Cabernet, Syrah	26,00€
BINIGRAU – BINIGRAU-E – Mantonegro, Merlot	35,00€

VINOS PENINSULARES / MAINLAND WINES / FESTLAND WEINE

D.O. RIOJA HACIENDA GRIMON – Tempranillo	16,00€
D.O.P ALICANTE TARIMA SELECCIÓN – Monastrell	22,00€
D.O. RIBERA DEL DUERO TAMIZ – Tinta Fina	24,00€

Joe's
gomila

BOUTIQUE HOTEL



APERITIVOS
APPETIZERS

Campari Spritz

Campari
Cava
Soda
9.00 €

Aperol Spritz

Aperol
Cava
Soda
9.00 €

Nuestro Vermut

Vermut Rojo / Red Vermouth
Espuma de Fruta de la
Pasión / Passion Fruit Foam
7.00 €

Canonita Spritz

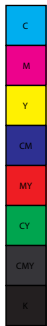
Canonita
Cava
Soda
9.00 €

Italicus Spritz

Italicus
Cava
Zumo de Lima / Lime juice
Bitter Oliva / Bitter Olive
9.00 €

Canonita Sour

Canonita
Zumo de Lima / Lime juice
Sirope Romero y Tomillo
/ Rosemary and Thyme Syrup
Refresco de Pomelo Rosa
/ Pink Grapefruit Soda
9.00 €



COCTELERÍA DE AUTOR
SIGNATURE COCKTAILS

San Luis

Mezcal Encantado / Encantado Mezcal
Dry Curaçao Naranja / Dry Curaçao Orange
Zumo de piña / Pineapple juice
Zumo de lima / Lime juice
Siropo de Jalapeños / Jalapenos Syrup

11.00 €

Elegancia

Planteray XO
Brandy Orange Suau
Bitter Cacao Aztec

11.00 €

Apple - Ale

Jack Daniel's Manzana / Jack Daniel's Apple
Mantequilla Noisette / Noisette Butter
Siropo Caramelo Salado / Salted Caramel Syrup
Cítrico / Citric
Ginger Ale

11.00 €

COCTELERÍA DE AUTOR
SIGNATURE COCKTAILS

Messina

Gin Mare

Italicus

Vermut Blanco / White Vermouth

Manzanilla / Chamomile

11.00 €

Arete

Tequila Blanco / White Tequila

Brandy Orange Suau

Zumo de Lima / Lime Juice

Zumo de Pomelo / Grapefruit Juice

Sirope Romero y Tomillo / Rosemary and Thyme Syrup

Refresco de Pomelo Rosa / Pink Grapefruit Soda

11.00 €

Red Lady

Vodka

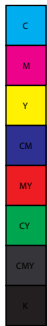
Licor Heering / Heering Liqueur

Shrub de Fresa / Strawberry Shrub

Cerveza de Jengibre / Ginger Beer

Frutos Rojos / Red Berries

11.00 €



9.00 €

COCTELERÍA CLÁSICA
CLASSIC COCKTAILS

Dry Martini

Ginebra, Martini Dry
/ Gin, Martini Dry

Negroni

Ginebra, Martini Rojo, Campari
/ Gin, Red Martini, Campari

Moscow Mule

Vodka, Zumo de Lima,
Sirope Azúcar, Cerveza de Jengibre
/ Vodka, Lime Juice, Sugar Syrup, Ginger Beer

Old Fashioned

Bulleit Bourbon, Azúcar,
Bitter Angostura
/ Bulleit Bourbon, Sugar, Angostura Bitter

Manhattan

Bulleit Bourbon, Martini Rojo,
Bitter Angostura
/ Bulleit Bourbon, Red Martini, Angostura Bitter

Gin Fizz

Ginebra, Zumo de Lima,
Sirope Azúcar, Soda, Clara de Huevo
/ Gin, Lime Juice, Sugar Syrup, Soda, Egg White

Mojito

Planteray 3 Stars, Zumo de Lima,
Sirope Azúcar, Soda, Hierbabuena /
Planteray 3 Stars, Lime Juice,
Sugar Syrup, Soda, Peppermint

Daiquiri

Planteray 3 Stars, Zumo de Lima,
Sirope Azúcar
/ Planteray 3 Stars,
Lime Juice, Sugar Syrup

Piña Colada

Planteray 3 Stars, Planteray Dark, Piña
Natural, Leche de Coco, Sirope Azúcar
/ Planteray 3 Stars, Planetary Dark,
Natural Pineapple, Coconut Milk, Sugar Syrup

Pisco Sour

Pisco Barsol, Zumo de Lima, Sirope
Azúcar, Bitter Angostura, Clara Huevo
/ Pisco Barsol, Lime Juice, Sugar Syrup,
Angostura Bitter, Egg White

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Zumo de Lima,
Zumo de Arándano
/ Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice

Margarita

Tequila Blanco, Cointreau,
Zumo de Lima
/ Blanco Tequila, Cointreau, Lime Juice

GIN & TONIC

Tanqueray

Tónica Fever Tree, Twist Lima

/ Fever Tree Tonic, Lime Twist

10.00 €

Gin Mare

Tónica Fever Tree,

Twist Lima, Aceite Arbequina

/ Fever Tree Tonic, Lime Twist, Arbequina Oil

14.00 €

Bombay Sapphire

Tónica Fever Tree, Twist Lima-Limón

/ Fever Tree Tonic, Lime&Lemon Twist

11.00 €

Brockman's

Tónica Fever Tree, Twist Naranja

/ Fever Tree Tonic, Orange Twist

13.00 €

Beefeater

Tónica Fever Tree, Twist Limón

/ Fever Tree Tonic, Lemon Twist

10.00 €

Martin Miller's

Tónica Fever Tree, Twist Limón

/ Fever Tree Tonic, Lemon Twist

12.00 €

Cabraboc Orange

Tónica Fever Tree, Twist Naranja

/ Fever Tree Tonic, Orange Twist

13.00 €

Seagram's

Tónica Fever Tree, Twist Limón

/ Fever Tree Tonic, Lemon Twist

10.00 €

Gin Eva Bergamota

Tónica Fever Tree, Twist Lima-Limón

/ Fever Tree Tonic, Lime&Lemon Twist

14.00 €

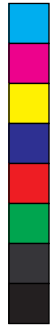
Puerto de Indias

Tónica Fever Tree,

Twist Limón, Frutos Rojos

/ Fever Tree Tonic, Lemon Twist, Red Fruits

10.00 €



Grey Goose
10.00 €

Belvedere
10.00 €

Km1
7.00 €

Suau 15 Años
10.00 €

Suau Orange
8.00 €

Carlos
10.00 €

Zacapa 23
14.00 €

Planteray X0
14.00 €

Planteray 3 Star
8.00 €

Planteray Original Dark
8.00 €

Don Papa Baroko
10.00 €

VODKA

BRANDY &
COGNAC

RON / RUM

Tequila Clandestina
8.00 €

Tequila Arete
8.00 €

Mezcal Encantado
9.00 €

Mezcal Alipus San Baltazar
10.00 €

Macallan 12 Doble Cask
16.00 €

Johnnie Walker Black Label
10.00 €

Johnnie Walker Red Label
8.00 €

Ballantines
8.00 €

Bulleit Bourbon
9.00 €

Bulleit Rye
9.00 €

TEQUILA / MEZCAL

WHISKY & BOURBON

