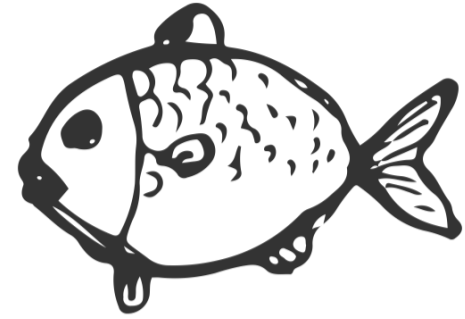


COMIDA & CENA | LUNCH & DINNER

Cocina de fusión mediterránea con un toque escandinavo que celebra los ingredientes frescos de Mallorca
Nova recomienda 2 platos P/P

Mediterranean fusion kitchen with a Scandi crossover celebrating Mallorca's fresh ingredients
 Our menu is meant to share, and **Nova recommends 2 courses P/P**



RECOMENDACIONES DE VINO | WINE RECOMMENDATIONS

Vino cuidadosamente seleccionado por nuestro experto en vinos
 Maridado con nuestra comida

Carefully selected wine by our wine expert. Paired with our food

LA SPINETTA 100% Nebbiolo	LANGE NEBBIOLO	copa 8 btl 40
ATLAN & ARTISAN 8 VENTS MALLORCA cab merlot, calet, manto negro		btl 49
FERRAND Chateauneuf du pape, grenache		btl 89
ABADIA RETUERTA L'DOMAINE sauvignon blanc verdejo		btl 79
MALLORCAN SPRITZ		copa 12,95
CAVA ROSADO		copa 9



FAVORITOS DE NOVA | NOVA FAVOURITES

PESCADO DEL DIA N salsa mallorquin catch of the day, mallorquin sauce	23
TOSTADA SUECA DE SKAGEN G, L camarones, cangrejo de rio, crema agria, tostadas, caviar avruga shrimp, crayfish, crème fresh, butter fried toast, avruga caviar	17

JAMON IBERICO DE BELLOTA G pan de cristal y tomate iberico ham, cristal bread & tomato	24
---	----

BRAVÍSIMAS AL TARTUFO V, G trufa negra spicy potatoes, black winter truffle	16
--	----

PIMIENTOS DE PADRON VG pimientos de padron, sal marina padron peppers, sea salt	12
--	----

CROQUETAS CASERAS (4un) todas nuestras croquetas son caseras all of our croquettes are homemade	12
--	----

espinacas spinach G, L, V	12
------------------------------------	----

jamon iberico iberico ham G, L	15
---	----

langosta y azafrán lobster & saffron G, L	16
--	----

NOVA'S FAGOTTINI G, L, V pasta fresca, setas de temporada e trufa fresh pasta, seasonal mushrooms & truffle	21
--	----



NOVA'S ANGUS SMASHED DOUBLE BURGER G brioche casero, cheddar, salsa tartara nova, pepinos agridulce, bacon homemade brioche, cheddar, novas tartar sauce, pickles, bacon	16
--	----

CHARCUTERÍA salame tartufo di Siena, salami finocchiona, manchego curado, parmigiano reggiano 24 meses, almendras, fruta de temporada Salami tartufo di Siena, salami finocchiona, cured manchego parmigiano reggiano 24 months, almonds, seasonal fruit	15
---	----

GAMBAS AL AJILLO sin gluten marinado con ajo, perejil, chilli garlic, parsley & chili marinated prawns	18
---	----

CALAMARES CRUJIENTE sin gluten limón y chilli mayo chickpeas fried squids, lemon & chilli mayo	17
---	----

BURRATA NOVA V, L, sin gluten burrata artesanal, pesto casero, tomate raf mallorquin y cherry artisan burrata, homemade pesto, mallorcan raf & cherry tomatoes	18
---	----

GUARNICIONES | SIDES

FRITAS CASERAS VG, sin gluten patatas fritas caseras con tomillo homemade fries with thyme	5
---	---

ENSALADA MIXTA VG, sin gluten side salad	6
--	---

Háganos saber si tiene alguna alergia o requisitos dietéticos, nuestros platos se preparan aquí y pueden contener trazas de ingredientes.
 V - vegetariano | VG - vegano | G - gluten | N - con nueces | L - lactose
 include 10% IVA

Please let us know if you have any allergies or dietary requirements, our dishes are made here & may contain trace ingredients
 V - vegetarian | VG - vegan | G - gluten | N - nuts | L - lactose
 including 10% IVA