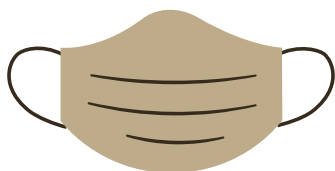


Purobeach

Oasis del mar
PALMA

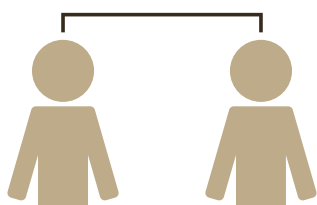
MEDIDAS DE SEGURIDAD / SAFETY MEASURES



USO DE MASCARILLA
USE OF MASK



HIGIENE DE MANOS
HAND HYGIENE



METROS DE DISTANCIA
DISTANCE METERS

DISFRUTA LA EXPERIENCIA
ENJOY YOUR EXPERIENCE

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

For those
lively souls who
eat well
and travel
often



Albert Amer

Chef



PURO DESAYUNO
PURO BREAKFAST

4

ENTRANTES Y ENSALADAS
STARTERS & SALADS

5

PRINCIPALES / CLÁSICOS PURO
MAINS / PURO CLASSICS

6

A LA PARRILLA / GUARNICIONES
FROM THE GRILL / SIDES

7

PAELLAS / POSTRES
PAELLAS / DESSERTS

8

VINO WINE

9

CAVA & CHAMPAGNE
COCKTAILS

11

BEBIDAS DRINKS

14

PURO DESAYUNO PURO BREAKFAST

DESDE LA APERTURA A 12:00 H
FROM OPENING TO 12:00 PM

HUEVOS REVUELTOS SCRAMBLED EGGS

12

Con aguacate, tomates, sésamo y kombu.

With avocado, tomato, sesame seeds and kombu.

BAGEL DE SALMÓN SALMON BAGEL

12

Con espinacas, tomate y hummus de boniato.

With spinach, tomato and sweet potato hummus.

Incluye zumo de naranja natural y café / Includes natural orange juice and coffee

Precios en €, IVA incluido / Prices in €, VAT included

INFORMACIÓN ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION

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".

Purobeach has implemented an Allergen Control Plan with allergen information on their products following the implementation of the 1169/2011 Regulation (EU) on "food information for consumers".

 **Gluten** / Gluten

 **Soja** / Soya bean

 **Sésamo** / Sesame

 **Crustáceos** / Crustaceans

 **Leche** / Milk

 **Sulfitos** / Sulphites

 **Huevos** / Eggs

 **Frutos secos** / Nuts

 **Altramuz** / Lupin

 **Pescado** / Fish

 **Apio** / Celery

 **Moluscos** / Molluscs

 **Cacahuetes** / Peanuts

 **Mostaza** / Mustard

ENTRANTES Y ENSALADAS STARTERS & SALADS 1/2 1

SELECCIÓN DE PANES BAKER'S BREAD SELECTION 5 8

Mini viena, pan de tomate y albahaca, pan de aceitunas y pan rústico mallorquín, servido con aceite de oliva y "all i oli" de lima.

Mini viennese bread, tomato & basil bread, olive bread & Majorcan rustic bread with olive oil and lime "all i oli".

CALAMARES FRITOS CRISPY SQUID 17

Calamar frito con mayonesa de lima y verduras encurtidas.

Deep-fried calamari, with lime mayonnaise and pickled vegetables.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA GOAT CHEESE SALAD 10 18

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

Goat's cheese with honey, mixed lettuce, nectarine, cherry tomatoes, caramelised walnuts, dressed with Modena vinaigrette and honey.

NACHOS 9 13

Nachos con queso fundido, salsa pico de gallo, guacamole y jalapeños.

Nachos with melted cheese, pico de gallo sauce, guacamole and jalapeño chilies.

ENSALADA ASIÁTICA DE TERNERA ASIAN BEEF SALAD 10 18

Ternera marinada en aliño asiático, mézclum de lechugas, shimeji, fideos de calabacín, cacahuetes, togarashi, cebolla roja, brotes de soja, tomate cherry con vinagreta Melbourne.

Marinated beef in an Asian dressing, mixed lettuce, shimeji, courgette noodles, peanuts, togarashi, red onion, soya bean sprouts, cherry tomatoes with a Melbourne vinaigrette.

TIRADITO DE SALMÓN Y AGUACATE SALMON & AVOCADO TIRADITO 12 20

Tiradito de salmón con aguacate, cilantro y salsa de ají amarillo.

Salmon tiradito with avocado, fresh coriander and yellow aji sauce.

CARPACCIO DE CALABACÍN Y BURRATA COURGETTES CARPACCIO & BURRATA 19

Carpaccio de calabacín con queso burrata, piñones, pesto de albahaca, tomate y rúcula.

Courgette carpaccio with burrata cheese, pine nut, basil pesto, tomatoe and rocket salad.

POKE DE SALMÓN O ATÚN SALMON OR TUNA POKE 20

Arroz jazmín, salmón o atún, y huevo marinado en ponzu, con aguacate, edamame, cebolla roja encurtida, zanahoria y crema kimchi.

Jazmín rice, salmon or tuna, ponzu marinated egg, pickled red onion, avocado, edamame, carrot, kimchi cream.

TABLA VEGANA DE HUMMUS VEGAN HUMMUS TABLE 22

Con crudites, ensalada trampó de manzana verde, papadums, falafels de lentejas y mayonesa vegana con lima.

With crudites, green apple trampó salad, papadums, lentils falafels and vegan lime mayo.

INSALATA DI POLPO OCTOPUS SALAD 21

Patata, pulpo a la brasa, tomate kumato, limón, rúcula, alcaparras y pimentón.

Potato, grilled octopus, Kumato tomatoe, lemon, arugula, capers & paprika.

CAVIAR PER SÉ BAERÍÍ 50GR 110

Servido con mini blinis, huevo duro, mantequilla, crema agria y cebollino.

Served with mini blinis, boiled egg, butter, sour cream and chive.

PRINCIPALES MAINS

WOK YAN PÖ 🌿🍄🦐🥬🍵🌱

Col china y verduras salteadas con langostinos, pollo campero, bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines udon, cilantro fresco y salsa de ostras.

White cabbage and mixed vegetable stir fried in a wok with prawns, grilled country chicken, bamboo, edamame, chili, sesame seeds, fried tofu, udon noodles, fresh coriander and oyster sauce.

21

WOK VEGANO VEGAN WOK 🌿🍄🥬🍵🌱

Col china y verduras salteadas con bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines udon, cilantro fresco y salsa kabayaki.

White cabbage and mixed vegetable stir fried in a wok with bamboo, edamame, fresh chili, sesame seeds, fried tofu, udon noodles, fresh coriander and kabayaki sauce.

18

AL-ANDALUS LUBINA 🌿🍷🐟🌱

Lubina adobada y frita para dos personas con trampó de manzana verde y mayonesa de lima.

Marinated fried seabass for two with green apple trampó and lime mayonnaise.

70

CLÁSICOS PURO PURO CLASSICS

1/2

1

CAESAR DE ATÚN TUNA CAESAR 🌿🍄🐟🌱🍷🥬🍵🌱

Atún al grill con sésamo, cogollos, salsa Puro Caesar, escamas de parmesano y pipas de calabaza.

Grilled tuna with sesame, baby romaine lettuce, Puro caesar dressing, parmesan shavings and pumpkin seeds.

12

20

QUESADILLAS DE POLLO CHICKEN QUESADILLAS 🌿🍷🌱

Tortita de trigo, pollo campero al grill, queso mozzarella, ajo, tomate seco, comino, chile chipotle, guacamole, crema agria y pico de gallo.

Flour tortilla, grilled country chicken, mozzarella cheese, garlic, sun-dried tomato, cumin, chipotle chili, guacamole, sour cream and pico de gallo sauce.

20

PURO BURGER 🌿🍄🍷🐟🥬🍷🌱🍵🌱

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

Grilled beef burger (200g) with brioche bread, celery mayonnaise, tomato, onion, lettuce, bacon and cheese served with chips.

20

TACOS DE PESCADO FISH TACOS 🌿🍄🍷🐟🥬🍷🌱

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

Flour tortilla filled with marinated and deep fried John Dory, pickled red onion with sweet corn, cabbage, avocado, coriander, chipotle mayonnaise and sour cream served with yuca chips and guacamole.

20

PULLED PORK NACHOS 🍷🌱

Cochinita, nachos con queso fundido, guacamole, pico de gallo, crema agria y jalapeños.

Pulled pork, nachos with melted cheese, guacamole, pico de gallo, sour cream and jalapeños.

19

A LA PARRILLA FROM THE GRILL

SOLOMILLO TERNERA BEEF	28
ENTRECOT	30
LOMO DE ATÚN ROJO BLUE FIN TUNA 🐟	30
POLLO CAMPERO FREE-RANGE CHICKEN 🍷	20
PULPO OCTOPUS	25
CARNE PREMIUM DEL DÍA PREMIUM MEAT OF THE DAY	PSM

Guarnición de “patató” asado con tartufata, parmesano, tomatitos salteados y espárragos.
Garrison: Grilled potato with tartufata, Parmesan, sauteed tomatoes and asparagus.

Salsa a elegir / To choose:

CRIOLLA 🍷

(cebolla roja, pimienta roja, perejil, ajo, vinagre y aceite de oliva) (red onion, red peppered, parsley, garlic, vinegar and olive oil)

CAFÉ DE PARÍS 🍷🐟🌿🌸🍷

CHIMICHURRI 🍷

GUARNICIONES SIDES

PATATAS FRITAS COUNTRY FRIES 🍷🍷🍷	5
Patatas fritas con mayonesa y ketchup. Deep fried potatoes with mayonnaise and ketchup dips.	
EDAMAME AL VAPOR STEAMED EDAMAME 🍷	12
HUMMUS DE BONIATO CON CRUDITÉS 🌿🍷	8
SWEET POTATO HUMMUS WITH CRUDITES	
PAPADUM 🍷	6
4 unidades con mayonesa vegana de lima. 4 units with vegan lime mayo.	
FALAFEL 🍷	8
Con mayonesa vegana con lima. With vegan lime mayo.	
TRAMPÓ DE MANZANA VERDE 🍷	8
GREEN APPLE TRAMPO	
BONIATO FRITO FRIED SWET POTATOE 🌿🍷🍷🍷	8
Con tártara picante, pico de gallo y curry. With spicy tartara sauce, pico de gallo & curry.	

PAELLAS

SOLO POR ENCARGO, MÍNIMO 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA
ONLY ON REQUEST, MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON

PAELLA O FIDEUÁ CIEGA PAGESA 🌿🐟🦐🦑🍄🍷 20
FARMER PAELLA OR FIDEUÁ NO SHELLS

Paella o fideuá ciega de seceto, gambas, alcachofas y calamares, hecha con caldo de pollo.

Chicken broth, Iberian pork secreto, prawns, artichoke and calamari.

PAELLA NEGRA CIEGA INKED PAELLA NO SHELLS 🐟🦐🦑🍄🍷 22

Con sepia, pulpo, gambas y espárragos.

With squid, octopus, prawns and asparagus.

PAELLA DE LANGOSTA LOBSTER PAELLA 🐟🦐🦑🍄🍷 30

Paella de langosta, con calamar, gambas y verdura.

Lobster paella, with squid, prawns and vegetables.

BAJO PEDIDO / ON DEMAND

POSTRES DESSERTS

GINO 🍷🍷 10

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

Strawberry, kiwi and banana with gratinated white chocolate and vanilla ice cream.

PURO CHEESECAKE 🌿🍷🍷🍷 8

Mousse de queso, crumble de nueces y helado de frambuesa servido en copa.

Cheese mousse, nuts crumble and raspberry iccream served in cup.

HELADOS Y SORBETES ICE CREAMS & SORBETS 🍷🍷 5

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

To choose from vanilla ice cream, Belgian chocolate ice cream, raspberry sorbet, lemon sorbet, passion fruit sorbet.

FLOR CHOCOLATE CAKE 🍷🍷🍷🍷 10

Tarta de chocolate con agua de rosas y pistachos.

Chocolate cake with roses water and pistachio.

VINOS BLANCOS WHITE WINES

GLASS BOTTLE

PURO WHITE ESPAÑA D.O. Penedés, Catalunya	6	27
MANÍA ESPAÑA D.O. Rueda, Castilla y León	7	33
MASTRO VERNACOLI ITALIA D.O.C. Trentino		36
CAN SUMOI PERFUM ESPAÑA D.O Penedés, Catalunya		40
MENADE NOSSO ESPAÑA D.O. Rueda		45
ENVIDIA COCHINA ESPAÑA D.O. Rias Baixas, Albariño		45
WILLIAM FEVRE FRANCIA D.O. Chablis		60
LOUIS LATOUR FRANCIA D.O. Chablis		65
CLOUDY BAY NEW ZELAND D.O. Marlborough		65
GRAND REGNARD FRANCIA D.O. Chablis		75
THREE STICKS CHARDONNAY EEUU Sonoma Coast, California		165

BALEARES KM 0

MERLUZO MENORCA V.T. Bodega Binifadet		35
SA CUSSA ANTÒNIA MALLORCA V.T Bodega 4 Kilos		40
IBIZKUS IBIZA Bodega Ibizkus		45
ROURE Pla i Levant, Miquel Gelabert		70

VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

GLASS BOTTLE MAGNUM

PURO ROSÉ ESPAÑA D.O. Penedés, Catalunya	6	27	
ARZUAGA ROSAE ESPAÑA D.O. Ribera del Duero, Castilla y León	7	36	70
MAGALI SIGNATURE FRANCIA A.O.C. Côtes de Provence		50	
WISPERING ANGEL FRANCIA A.O.C. Côtes de Provence		55	

VINOS TINTOS RED WINES

GLASS BOTTLE

EL OLMO ESPAÑA D.O. Rioja	7	29	
VIÑA SASTRE ROBLE ESPAÑA D.O. Ribera del Duero. Castilla y León		40	
BASSUS ESPAÑA D.O.P Utiel-Requena, Valencia		55	
AALTO ESPAÑA D.O. Ribera del Duero, Castilla y León		70	
MACÁN VEGA SICILIA ESPAÑA D.O. Rioja.		160	
BALEARES KM 0			
TRISPOL MALLORCA D.O. Plá i Llevant, Bodega Mesquida Mora		45	
CAP DE BARBARIA FORMENTERA V.T. Bodega Cap de Barbaria		85	

CAVA & PROSECO

GLASS BOTTLE JUG (1,5L)

CINZANO PROSECCO	12	50	
FREIXENET ICE ROSE	12	50	
SANGRÍA ICE ROSE	13		60

CHAMPAGNES

BOTTLE MAGNUM

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	130
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ	145
MOËT & CHANDON ICE	150
MOËT & CHANDON ICE ROSÉ	165
RUINART BLANC DE BLANCS	180
DOM PERIGNON	270
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	150
LOUIS ROEDERER VINTAGE ROSE	180
LOUIS ROEDERER CRISTAL	450

FRUITY AND NATURAL

9

Sin azúcar, servido hasta las 13 h. / Sugar free, served until 1 PM.

A.C.3

Naranja, zanahoria & jengibre
Orange, carrots & fresh ginger

NARANJA NATURAL FRESH ORANGE

Naranja de Sóller / Natural Soller orange

TROPICAL BERRIES

Naranja, piña y fresa / Orange, pineapple, strawberries

GREENISH

Piña y kiwi / Pineapple & kiwi

M3 COCKTAILS PURO CUISINE CONCEPT

12

MARRAKECH SOUR

Higos, Amaretto, fruta de la pasión & lima
Fig, Amaretto, passion fruit & lime

MIAMI TIKI

Ron añejo, Passoa, piña, canela y granadina
Vintage rum, Passoa, pineapple, cinnamon and granadine

MELBOURNE

Tequila, Midori, kiwi y zumo de manzana
Tequila, Midori, kiwi, apple juice

FROZEN SMOOTHIES Natural Flavors

11

EXOTIC FRUIT

Mango, piña & plátano / Mango, pineapple & banana

FRESA COLADA

Fresa & leche de coco / Strawberry & coconut milk

PASSION MINT

Fruta de la pasión, limón & menta / Passion fruit, lemon & wild mint

MELONBERRIES

Sandía, fresa & limón / Watermelon, strawberry & lemon

FROZEN COCKTAILS

13

DAIQUIRI ROSE

Ron Bacardi, fresa & lima / Bacardi rum, strawberries & lime

MANGO DAIQUIRI

Ron añejo, mango & lima / Vintage rum, mango & lime

PIÑA COLADA

Ron Bacardi, coco & piña / Bacardi rum, coconut & pineapple

WATERMELON DROP

Vodka, sandía, fresa & limón / Vodka, watermelon, strawberries & lemon

PURO MILKSHAKE

Vodka, Kahlúa, Bailey's & helado de vainilla

Vodka, Kahlúa, Bailey's & vanilla ice cream

L'APERITIF

12

NOMADE

Aperol, naranja y fresas / Aperol, orange, strawberries

MADONA COSMO

Vodka, Cointreau, rosas, arándanos & lima

Vodka, Cointreau, roses, cranberries & lime

MILANO

Frambuesa, Aperol y lima / Raspberries, Aperol & lime

GIN'S APPLE GARDEN

Gin, flor de saúco, manzana verde y ginger beer

Gin, elderflower, green apple & ginger beer

CHAMPAGNE COCKTAILS

13

POMPIDOU

Grey Goose, Rangpur Gin, Saint Germain Liquor & Top Up Champagne

KIR ROYAL

Crème de Cassis & Champagne

SANGRÍA ICE ROSE

Frutas de temporada, licores y Ice Freixenet Rose

Mix fruit, liquor & Ice Freixenet Rose

MOJITO

Ron, lima y menta / Rum, lime & wild mint

LEBLON CAIPIRINHA

Cachaça Leblon y lima / Leblon cachaça & lime

PORN STAR MARTINI

Vodka vainilla, fruta de la pasión y Passoa

Vodka flavoured with vanilla, passion fruit & Passoa

PATRÓN MARGARITA

Tequila Patrón, Cointreau y lima / Patrón tequila, Cointreau & lime

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lima y angostura / Vodka, ginger beer, lime & bitter

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol y soda

EXPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa y café

TIKI PURO

AZTECA

Mezcal, chocolate & Mango / Mezcal, chocolate & mango

KIMCHI

Ron añejo, caramelo y kimchi (picante coreano)

Vintage rum, caramel syrup & Kimchi (corean spicy)

TIKKI PASSION

Ron especiado, hibiscus y plátano / Spiced rum, hibiscus & banana

TIKKI BRANDY

Brandy, licor de mandarina y lima / Brandy, mandarine liquor & lime

PURO WORLD SIGNATURE

PALMA BAY - BLACKBERRIES LEMONADE

Brockman's, Seagram's, licor de mora y lima

Brockman's, Seagram's, blackberries liquor & lime

ILLETAS - DRY OASIS

Vodka mandarina, Martini Fiero y pomelo / Mandarine vodka, Martini Fiero & grapefruit

BARCELONA - INFERNO

Vodka, fruta de la pasión, sirope picante y sriracha (picante Thailandés)

Vodka, passion fruit, spicy sirup & sriracha (Thai spicy)

VILAMOURA - AQUA VILA

Gin, mango, passoa y menta

Gin, mango, passoa & wild mint

DÉNIA

Ron, zumo de naranja, sirope de almendra y lima / Rum, orange juice, almond syrup & lime

SPIRITS

Las botellas incluyen 8 refrescos / Bottles include 8 soft drinks

GLASS BOTTLE MAGNUM

VODKA

Absolut (Swedish)	9	110	
Grey Goose (French)	12	135	300*
Belvedere (Polish)	14	150	

GIN

Xoriguer (Mahón)	9		
Tanqueray (London Dry)	11	110	
Seagram's (American)	11		
Bombay Sapphire	12	135	
Gin Mare	12		
Hendrick's (Scottish) - G'VINE	13	150	
Brockman's (United Kingdom)	13		
Tanqueray 10 (London Dry) - Bombay Star (London Dry)	14		

RUM

Bacardi (Cuba)	9	100	
Barceló (Rep. Dominicana)	10	120	
Havana 7 (Cuba)	12	130	
Zacapa (Guatemala)	16	170	

TEQUILA Glass 5 cl

Espolón - Reposado	8	100	
Patrón Café	10		
Don Julio	10	160	
Patrón Silver	12	180	
Patrón Reposado	12	180	

WHISKY

Johnnie Walker Red (Scottish)	10	120	
Jack Daniel's (American)	10	150	
Johnnie Walker Black 12 (Scottish)	12	180	
Cardhu 12 (Scottish)	13		
Macallan 12 (Scottish)	15		
Yamazaki 12 (Japanese)	17		

BRANDY

Suau 15 años	10		
Gran Duque de Alba	12		

* Suplemento Fever Tree / Reb Bull - Fever Tree / Red Bull supplement 1

* bajo reserva / under request

CERVEZAS / BEERS

DRAFT BOTTLE

Mahou 5 estrellas 0,31 cl (pequeña / small)	4		
Mahou 5 estrellas 0,42 cl (grande / large)	5		
Shandy 0,31 cl (pequeña / small)	4		
Shandy 0,42 cl (grande / large)	5		
Alhambra			6
Coronita			6
Alcohol free beer			5

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Agua Puro con / sin gas / Puro water 0,5cl still / sparkling	2,5
Agua Premium Solan de Cabras (Sin gas 1L y con gas 0,75 Cl.)	5
Solan de Cabras Premium water (Still 1L and sparkling 0,75 Cl.)	
Refrescos / Soft drinks	4
Tónica premium / Premium Tonic Water	4,5
Ginger beer	4
Red bull	4,5
Zumos / Juice:	4
Manzana, tomate, piña, mango, arándanos	
Apple, tomato, pineapple, mango, cranberry	

APERITIVOS APERITIF* 6

Campari / Vermouth Rosso / Vermouth Bianco / Ricard	
* Suplemento refresco / Soft drink supplement	2
* Suplemento Fever Tree / Red Bull - Fever Tree / Red Bull supplement	3

LICORES LIQUOR* 6

Amaretto / Frangelico / Bailey's / Cointreau	
Licor 43 / Sambuca / Tia María / Kahlúa	
* Suplemento refresco / Soft drink supplement	2
* Suplemento Fever Tree / Red Bull - Fever Tree / Red Bull supplement	3

DIGESTIVOS DIGESTIVE* 6

Pacharán / Hierbas Mallorquinas / Averna	
Grappa / Orujo / Fernet / Ramazzoti	
* Suplemento refresco / Soft drink supplement	2
* Suplemento Fever Tree / Red Bull - Fever Tree / Red Bull supplement	3

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

CAFÉ COFFEE

Espresso	2,5
Cortado / Doble Espresso	3
Americano	3
Café con leche	3,5
Cappucino	4
Puro Ice Coffee	4,5

INFUSIONES INFUSIONS

Chamomile - Manzanilla	3
Peppermint - Menta poleo	3
Lime blossom - Tila	3

TÉ TEAS

English Breakfast	3
Early grey	3
Green tea - Té verde	3
Pu-Erh Tea - Té rojo	3
Rooibos	3

PARROTTA