

RESTAURANTE

COMIDA RESTAURANTE
RESTAURANT FOOD

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 executive



ENTRANTES STARTERS

4

ENSALADAS / CLÁSICOS PURO SALADS / PURO CLASSICS

5

PRINCIPALES MAINS

6

GUARNICIONES / ARROCES SIDES / RICES

7

POSTRES / POSTRES LÍQUIDOS DESSERTS / LIQUID DESSERTS

8

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

 **Crustáceos** / Crustaceans

 **Huevos** / Eggs

 **Pescado** / Fish

 **Cacahuetes** / Peanuts

 **Vegano** / Vegan

 **Soja** / Soya bean

 **Leche** / Milk

 **Frutos secos** / Nuts

 **Apio** / Celery

 **Mostaza** / Mustard

 **Vegetariano** / Vegetarian

 **Sésamo** / Sesame

 **Sulfitos** / Sulphites

 **Altramuz** / Lupin

 **Moluscos** / Molluscs

ENTRANTES STARTERS

- ✓ **SELECCIÓN DE PANES BAKER'S BREAD SELECTION** 🌿🥑🥒🥔🍷 8
Deliciosa selección de panes con olivas, aceite de oliva y "all i oli" de lima.
Delicious selection of bread with olives, olive oil and lime "all i oli".
- ✓ **NACHOS** 🍷🍷 20
Con queso fundido, pico de gallo, jalapeños y guacamole.
With melted cheese, pico de gallo sauce, jalapeños and guacamole.
Extra cochinita pibil / Extra pulled pork - 4€
- LANGOSTINOS TNT TNT PRAWNS** 🌿🦞🥑🍷🥔🍷* 26
Gambones en tempura con mayonesa picante y base de lechugas.
Big prawns in tempura with spicy mayonnaise and lettuce base.
- ✓ **STRACCIATELLA Y OLIVA NEGRA** 🌿🍷🥑🍷 23
STRACCIATELLA & BLACK OLIVES
Queso stracciatella, tomates confitados en balsámico, puré y pan de oliva negra, rúcula y piñones.
Stracciatella cheese, balsamic confit tomato, mashed black olive, arugula, Pinions, and black olive bread.
- TIRADITO DE CORVINA Y AGUACATE** 🐟🌿🍷 23
BUTTERFISH & AVOCADO TIRADITO
Corvina marinada y aguacate con cilantro fresco y salsa de ají amarillo.
Marinated butterfish & avocado with fresh coriander and yellow ají sauce.
- ✓ **PATATAS BRAVAS BRAVAS-STYLE POTATOES** 🥑🥔🍷🌿 18
Salsa de chili rocoto, mayonesa y cebolla confitada.
Rocoto chili sauce, mayonnaise, and caramelized onion.
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y GUANCIALE** 🍷🥑🌿🍷🌿 21
IBERIAN HAM & GUANCIALE CROQUETAS
- ♥ **TABLA VEGANA VEGAN TABLE** 🍷🌿🥔🍷🌿 29
Con guacamole, falafel, aceitunas, edamame, pan pita y mayonesa de lima vegana.
With guacamole, falafel, olives, edamame, pita bread and vegan lime mayonnaise.
- ✓ **CARPACCIO DE CALABACÍN Y MOZZARELLA DI BUFALA** 🍷🥑🍷 21
COURGETTES CARPACCIO & MOZZARELLA DI BUFALA
Carpaccio de calabacín con mozzarella di búfala, piñones, pesto de albahaca, tomate y rúcula.
Courgette carpaccio with mozzarella di bufala cheese, pine nut, basil pesto, tomato and rocket salad.
- FALAFEL DE LENTEJAS Y RAITA DE PEPINO** 🌿🍷🥑🍷 23
LENTILS FALAFEL & CUCUMBER RAITA
Falafel sobre espinacas salteadas y nueces, tomate, cebolla roja encurtida y lima.
Acompañados de tortillas de trigo y raita de pepino.
Falafel with sautéed spinach & nuts, tomato, pickled red onion & lime. Served with wheat tortilla & cucumber raita.
- CAVIAR PER SÉ BAERÍÍ 50 GR** 🍷🦞🐟🥑🍷🌿 150
Servido con mini blinis, huevo duro, mantequilla, crema agria y cebollino.
Served with mini blinis, boiled egg, butter, sour cream and chive.

ENSALADAS SALADS

PURO BRIOCHE CAESAR SALAD 🌱🐟🥬🥒🍴🌟

Cogollos de lechuga, salsa Puro Caesar, escamas de parmesano y pan brioche.
Roman lettuce, Puro Caesar dressing, parmesan shavings and brioche bread.

Elige tu proteína / Choose your protein:

Pollo campero / Free-range chicken

23

Gambas / Prawns

25

🌿 ENSALADA DE QUESO DE CABRA 🌱🍴🌟🥬🍴 GOAT CHEESE SALAD

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, caramelized walnuts, dressed with Modena vinaigrette and honey.

22

ENSALADA ASIÁTICA ASIAN SALAD 🌱🐟🍴🥬🍴🌟

Fideos soba, mézclum de lechugas, cebolla roja, zanahoria, brotes de soja, cilantro, tomate cherry, sésamo, togarashi y aliño de soja, lima y sésamo.

Soba noodles, mixed lettuce, red onion, carrot, soya sprouts, coriander, cherry tomatoes, sesame, togarashi and soy, lime and sesame dressing.

22

Elige tu proteína / Choose your protein:

Sashimi de salmón / Ternera marinada asada / Tofu Inari 🌿

Salmon sashimi / Roasted marinated beef / Tofu Inari

INSALATA DI CALAMARI 🍤🍴

Patata, calamar a la brasa, tomate, lima, rúcula, alcaparras, aceite ahumado y vinagreta clásica. / Potato, grilled calamari, tomato, lime, rocket salad, capers, smoked oil and classic vinaigrette.

23

CLÁSICOS PURO PURO CLASSICS

QUESADILLAS DE POLLO CHICKEN QUESADILLAS 🌱🍴🍴

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

Wheat tortilla, grilled country chicken, mozzarella cheese, sundried tomatoes, garlic, cumin, chilli chipotle. Served with guacamole, sour cream & pico de gallo.

23

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 totopos de maíz y guacamole. / Wheat 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 totopos and guacamole.

23

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.

22

POKE DE SALMÓN SALMON POKE 🌱🍴🍴🐟🍴🍴

Arroz sushi, salmón, y huevo marinado en ponzu, con aguacate, edamame, cebolla roja encurtida, zanahoria y crema kimchi. / Sushi rice, salmon, ponzu marinated egg, pickled red onion, avocado, edamame, carrot, kimchi cream.

23

JAPADOG 🌱🍴🍴🐟🍴🍴

Bratwurst, pan brioche, mostaza, col, gianchiale, katshouboshi, mayonesa y salsa okonomiyaki. Servido con patatas fritas con togarashi y alga en polvo. Bratwurst, brioche bread, mustard, cabbage, gianchiale, katshouboshi, mayonnaise and okonomiyaki sauce.

22

PRINCIPALES MAINS

- WOK YAN PÖ** 🌿🍄🥬🦐🍗🌿🍲 24
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 vegetables sautéed in a wok with prawns, grilled country chicken, bamboo, edamame, chili, sesame seeds, fried tofu, udon noodles, fresh coriander and oyster sauce.
- POLLO TIKKA MASSALA CHICKEN TIKKA MASSALA** 🌿🍲🍲 24
Con arroz basmati, pan pita y cilantro.
With Basmati rice, pita bread and coriander.
- ♥ **WOK VEGANO VEGAN WOK** 🌿🍄🌿🍲 22
Col china y verduras salteadas con bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines udon, cilantro fresco y salsa kabayaki.
White cabbage sautéed mixed vegetables in a wok with bamboo, edamame, fresh chilli, sesame seeds, fried tofu, udon noodles, fresh coriander and kabayaki sauce.
- ♥ **NOODLES CON CURRY VEGANO DE COCO Y CHIPOTLE VEGAN CURRY CHIPOTLE NOODLES** 🌿🍄🌿🍲🍲 21
Base de curry de coco y chipotle, con soba noodles, verduras y láminas de coco.
Coconut and chipotle curry with soba noodles, vegetables and coconut flakes.
- PESCADO FRESCO DEL DÍA AL GRILL GRILLED CATCH OF THE DAY** 🐟🍲🍲 33
Salsa criolla, guarnición de “patató” asado con tartufata, parmesano, maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.
Criolla sauce. Garrison: Grilled potato with tartufata, Parmesan, baby corn, sautéed tomatoes and asparagus.
- ENTRECOT DE TERNERA BLANCA WHITE VEAL ENTRECÔTE** 🍲🍲 31
Salsa pimienta verde, guarnición de “patató” asado con tartufata, parmesano, maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.
Green pepper sauce. Garrison: Grilled potato with tartufata, Parmesan, baby corn, sautéed tomatoes and asparagus.
- SECRETO IBÉRICO IBERIAN PORK** 🍲🍲 29
Salsa chimichurri, guarnición de “patató” asado con tartufata, parmesano, maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.
Chimichurri sauce. Garrison: Grilled potato with tartufata, Parmesan, baby corn, sautéed tomatoes and asparagus.
- ENTRECOT BLACK ANGUS BLACK ANGUS ENTRECÔTE** 🍲🍲 36
Salsa chimichurri, guarnición de “patató” asado con tartufata, parmesano, maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.
Chimichurri sauce. Garrison: Grilled potato with tartufata, Parmesan, baby corn, sautéed tomatoes and asparagus.
- CALAMAR GRILL GRILLED CALAMARI** 🍲🍄🍲 27
Salsa chimichurri, guarnición de “patató” asado con tartufata, parmesano, maíz baby, tomatitos salteados y espárragos.
Chimichurri sauce. Garrison: Grilled potato with tartufata, Parmesan, baby corn, sautéed tomatoes and asparagus.

GUARNICIONES SIDES

- ♥ **PATATAS FRITAS COUNTRY FRIES** 🍟 🥑 🍷 8
Patatas fritas con mayonesa y ketchup.
Deep fried potatoes with mayonnaise and ketchup dips.
- ♥ **PAN PITA PITA BREAD** 🌾 9
2 unidades. 2 units.
- ♥ **ARROZ BASMATI BASMATI RICE** 9
- ♥ **ENSALADA VERDE GREEN SALAD** 🥗 11
Lechuga, tomate, aguacate, cebolla, zanahoria y vinagreta clásica.
Lettuce, tomato, avocado, onion, carrot and classic vinaigrette.
- ♥ **EDAMAME PICANTE MARINADOS SALTEADOS AL WOK** 🌱 🥑 🍷 🍷 13
WOK-SAUTEED SPICY EDAMAME

ARROCES RICES

MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA
MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON

- PAELLA PAGESA FARMER PAELLA** 🌾 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷 25
Paella de secreto, gambas, coquinas, calamares, pimiento rojo y judías verdes.
Iberian pork secreto, prawns, clams, squid, red pepper and green beans.
- PAELLA NEGRA CIEGA INKED PAELLA NO SHELLS** 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷 25
Con sepia, calamar, gambas y espárragos.
With squid, prawns and asparagus.
- ♥ **PAELLA VEGANA VEGAN PAELLA** 🌱 🍷 25
Caldo de algas y setas, judías, pimientos, setas shiitake, edamame, espárragos, tomates cherry y maíz baby.
Seaweed and mushrooms broth, beans, pepper, shiitake mushroom, edamame, asparagus, cherry tomato and sweet baby corn.
- PAELLA DE LANGOSTA LOBSTER PAELLA** 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷 38
Paella de langosta, con calamar, gambas, coquinas y verdura.
Lobster paella, with squid, prawns, clams and vegetables.

POSTRES DESSERTS

- ✓ **GINO** 🍷🍷 11
Fresa, kiwi y plátano con chocolate blanco gratinado y helado de vainilla.
Strawberry, kiwi and banana with gratinated white chocolate and vanilla ice cream.
- ✓ **TARTA FINA DE MANZANA THIN APPLE TART** 🌿🍷🍷🍷 11
Servida con helado de vainilla.
Served with vanilla ice cream.
- ✓ **PURO CHEESECAKE** 🌿🍷🍷🍷 11
Mousse de queso, crumble de nueces y helado de frambuesa servido en copa.
Cheese mousse, nuts crumble and raspberry ice cream served in cup.
- ✓ **CHOCOLATE SOFFIATO*** 🌿🍷🍷 11
Servido con nata chantilly.
Served with Chantilly cream.
- ♥ **FRUTA FRESCA FRESH FRUIT CHUNKS** 11
- ✓♥ **HELADOS Y SORBETES ICE CREAMS & SORBETS** 🍷🍷 7
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.

* NUESTRO POSTRE SOLIDARIO OUR CARING DESSERT

Colaboramos con la Fundación Shambhala para atender, ayudar y promocionar a los jóvenes vulnerables de Mallorca que carecen de oportunidades, educación y/o garantías.

La Fundación asistirá y apoyará a los jóvenes a alcanzar su pleno potencial físico, intelectual, social y educativo.

We are collaborating with the Shambhala Foundation to assist, help and encourage vulnerable young people in Mallorca who lack opportunities, education and/or assurances.

The Foundation will assist and support young people to reach their full physical, intellectual, social and educational potential.

POSTRES LÍQUIDOS LIQUID DESSERTS

- LEMON PIE** 13
Limoncello, sorbete de limón y espuma de limón.
Limoncello, lemon sorbet & lemon foam.
- LA POIRE** 13
Helado de pistacho, licor de pera y frambuesas.
Pistachio ice cream, pear liquor and raspberries.
- BELIZE** 13
Ron blanco, helado de chocolate, licor de chocolate, cacao en polvo y crema.
White rum, chocolate ice cream, chocolate liquor, cocoa powder and cream.