

*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

**DESAYUNO** APERTURA - 12.30h

**HUEVOS REVUELTOS** 10  
con aguacate, tomates, sésamo y kombu

**BAGEL DE SALMÓN** 10  
con verdura

Incluye zumo de naranja natural y café

**ENTRANTES Y ENSALADAS** 1/2 entera

**SELECCIÓN DE PANES** 🥪 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

**CALAMARES FRITOS** 🦑 15  
Calamar frito con mayonesa de lima y verduras encurtidas

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA** 🧀 9 17  
Queso de cabra gratinado con miel, mézclum de lechugas, nectarina, tomate cherry, nueces garrapiñadas, aliñada con vinagreta de Módena y miel

**NACHOS** 🌿 🥑 8 12  
Nachos con queso fundido, salsa pico de gallo, guacamole y jalapeños

**PIRI PIRI DE GAMBAS EN COCOTTE** 🦞 🥄 19  
Gambas con salsa Piri Piri cocinadas en cocotte servidas con pan de gambas

**ENSALADA ASIÁTICA DE TERNERA** 🥩 9 17  
Ternera marinada en aliño asiático, mézclum de lechugas, shimeji, fideos de calabacín, cacahuètes, togarashi, cebolla roja, brotes de soja, tomate cherry con vinagreta Melbourne

**CARPACCIO DE CALABACÍN, PESTO Y BURRATA** 🥒 🌿 19  
Carpaccio de calabacín con queso burrata, piñones, pesto de albahaca, tomate y rúcula

**POKE DE SALMÓN** 20  
Arroz jazmín, salmón y huevo marinado en ponzu, con aguacate, edamame, cebolla roja encurtida, zanahoria, crema kimchi

**POKE DE ATÚN** 20  
Arroz jazmín, atún y huevo marinado en ponzu, con aguacate, edamame, cebolla roja encurtida, zanahoria, crema kimchi

**TIRADITO DE SALMÓN Y AGUACATE** 🐟 🥑 12 20  
Tiradito de salmón con aguacate, cilantro y salsa de ají amarillo

**PRINCIPALES**

**WOK YAN PÖ** 🥘 20  
Col china y verduras salteadas con langostinos, pollo campero, bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines udon, cilantro fresco y salsa de ostras

**WOK VEGANO** 🌿 🥘 16  
Col china y verduras salteadas con bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines udon, cilantro fresco y salsa kabayaki

**BACALAO EN TEMPURA CON CALDO RAMEN** 24  
Bacalao frito en tempura servido con, verduras, salsa tártara picante, caldo y huevo ramen

**GUARNICIONES**

**PATATAS FRITAS** 🍟 5  
Patatas fritas con mayonesa y ketchup

**EDAMAME MARINADO** 🥘 12  
Edamame marinados en soja, ajo, jengibre y chili

## CLÁSICOS PURO

1/2 entera

CAESAR DE ATÚN 

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

12 20

## QUESADILLAS DE POLLO

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

18

TACOS GUANAJUATO 

Tortita de maíz, cochinita desmenuzada, marinada con especias y achiote, cebolla roja encurtida con habanero, piña y cilantro. Salsas guacamole, crema agria y pico de gallo

14

## PURO BURGER

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

18

## TACOS DE PESCADO

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

19

## A LA PARRILLA

TAGLIATA DE TERNERA 

Entrecot de ternera trinchado con ensalada de rúcula con tomates asados, aceite de oliva, balsámico y parmesano. Acompañado de patatas rústicas fritas

29

PESCADO DEL DÍA  

Pescado del día a la parrilla, vinagreta de pimiento rojo, aguacate y cebolla

Acompañado de quinoa y un salteado de kale, espárragos, tomate cherry y maíz baby

25

POLLO CAMPERO  

Pechuga de pollo campero a la parrilla, vinagreta de pimiento rojo, aguacate y cebolla

Acompañado de quinoa y un salteado de kale, espárragos, tomate cherry y maíz baby

20

## PAELLAS \*

PAELLA O FIDEUA CIEGA DE BACALAO 

Paella o fideuà ciega de bacalao, alcachofas, pluma ibérica y edamames

18

PAELLA O FIDEUA CIEGA PAGESA 

Paella o fideuà ciega de pollo, secreto, gambas, alcachofas y calamares

20

PAELLA NEGRA CIEGA  

Paella negra ciega de calamares, gambas, mejillones y espárragos

20

PAELLA DE BOGAVANTE 

Paella de bogavante, rape, cigalas y mejillones con all i oli

28

\* Sólo por encargo, mínimo 2 personas, precios por persona

## POSTRES

GINO  

Fresa, kiwi y plátano gratinados con chocolate blanco y helado de vainilla

8

PURO BROWNIE  

Brownie casero de chocolate y nueces sin gluten con helado de vainilla

8

CHEESECAKE 

Tradicional, con frutos rojos

8

HELADOS Y SORBETES 

Helado de vainilla, helado de chocolate belga, sorbete de frambuesa, sorbete de limón, sorbete de maracuyá

5

# HAPPINESS IS ONLY REAL WHEN SHARED

CHRISTOPHER MCCANDLESS

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS

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". Por favor solicita nuestra carta de alérgenos.

**BREAKFAST** OPENING - 12.30pm

- SCRAMBLED EGGS** 🍳 10  
with avocado, tomato, sesame seeds and kombu
- SALMON BAGEL** 🍞 10  
with vegetables
- Includes natural orange juice and coffee

**STARTERS & SALADS**

1/2 full

- BAKER'S BREAD SELECTION** 🍞 5 8  
Mini viennese bread, tomato & basil bread, olive bread & Majorcan rustic bread with olive oil and lime "all i oli"
- CRISPY SQUID** 🍤 15  
Deep-fried calamari, with lime mayonnaise and pickled vegetables
- GOAT CHEESE SALAD** 🌿 9 17  
Goat's cheese with honey, mixed lettuce, nectarine, cherry tomatoes, caramelised walnuts, dressed with Modena vinegar and honey
- NACHOS** 🌿 🍷 8 12  
Nachos with melted cheese, pico de gallo sauce, guacamole and jalapeño chilies
- GAMBAS PIRI PIRI IN CASSEROLE** 🌿 🍷 19  
Casserole cooked prawns in a Piri-Piri sauce, served with prawn bread
- ASIAN BEEF SALAD** 🍷 9 17  
Marinated beef in an Asian dressing, mixed lettuce, shimeji, courgette noodles, peanuts, togarashi, red onion, soya bean sprouts, cherry tomatoes with a Melbourne vinaigrette
- COURGETTES CARPACCIO & BURRATA** 🌿 🍷 19  
Courgette carpaccio, pine nuts, burrata cheese, basil pesto, tomato and rocket salad
- SALMON POKE** 20  
Jazmin rice, salmon y egg marinated in ponzu, with avocado, edamame, pickled red onions, carrots, kimchi cream
- TUNA POKE** 20  
Jazmin rice, tuna y egg marinated in ponzu, with avocado, edamame, pickled red onions, carrots, kimchi cream
- SALMON & AVOCADO TIRADITO** 🌿 🍷 12 20  
Salmon tiradito with avocado, fresh coriander and yellow aji sauce

**MAINS**

- WOK YAN PÖ** 🍷 20  
White cabbage and mixed vegetable stir fried in a wok with prawns, grilled country chicken, bambu, edamame, chili, sesame seeds, fried tofu, udon noodles, fresh coriander and oyster sauce
- VEGAN WOK** 🌿 🍷 16  
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
- COD TEMPURA RAMEN** 24  
Deep fried tempura cod, with vegetable, spicy tartar sauce and ramen soup & egg

**SIDES**

- COUNTRY FRIES** 🍷 🌿 🍷 5  
Deep fried potatoes with mayonnaise and ketchup dips
- MARINATED EDAMAME** 🌿 🍷 🍷 12  
Marinated edamame in soya sauce, garlic, ginger & chili

## PURO CLASSICS

1/2 full

**TUNA CAESAR** 

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

12 20

**CHICKEN QUESADILLAS**

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

18

**GUANAJUATO TACOS** 

Blue corn tortilla, pulled pork with spices and achiote, pickled onion with habaneros, pineapple and coriander. Guacamole, sour cream and pico de gallo sauces

14

**PURO BURGER**

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

18

**FISH TACOS**

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

19

## FROM THE GRILL

**BEEF TAGLIATA** 

Carved beef entrecote with rucula salad, grilled tomatoes, parmesan, olive oil and balsamic vinegar  
Served with fried homemade potatoes

29

**FISH OF THE DAY**  

Grilled fish with red pepper, avocado and onions vinaigrette,  
Served with quinoa and a sauteed of kale, asparagus, cherry tomato and baby corn

25

**ORGANIC CHICKEN**  

Grilled free-range chicken breast with red pepper, avocado and onions vinaigrette  
Served with quinoa and a sauteed of kale, asparagus, cherry tomato and baby corn

20

## PAELLAS \*

**COD PAELLA OR FIDEUA**

18

**NO SHELLS**  

Cod, artichoke, Iberian Boston butt, and edamames

**FARMER PAELLA OR FIDEUA**

20

**NO SHELLS**  

Chicken, Iberian pork secreto, prawns, artichoke and calamari

**INKED PAELLA**  

20

**NO SHELLS**

Calamari, prawns, mussels and asparagus

**LOBSTER PAELLA**  

28

Lobster, monkfish, langoustines, mussels and all i oli.

\* Only on request, minimum 2 people, price per person

## DESSERTS

**GINO**  

8

Fresh fruits gratinated with white chocolate and vanilla ice cream

**PURO BROWNIE**  

8

Homemade gluten-free chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream.

**CHEESECAKE** 

8

Traditional, with red berries.

**ICE CREAMS & SORBETS** 

5

Vanilla ice cream, Belgian chocolate ice cream, raspberry sorbet, lemon sorbet, passion fruit sorbet.

# HAPPINESS IS ONLY REAL WHEN SHARED

CHRISTOPHER MCCANDLESS

**ALLERGEN INFORMATION**

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". Please ask for our allergen menu.

## JUICE THERAPY Sugar free

<b>A.C.3</b> Orange, carrots & fresh ginger Naranja, zanahoria & jengibre	9
<b>FRESH ORANGE</b> Natural Soller orange Naranja de Sóller	9
<b>ORANGE, STRAWBERRIES &amp; PINEAPPLE</b> Nutritive juice Nutritivo	9
<b>PINEAPPLE, KIWI &amp; GRANADA</b> Vitamine C & E	9

## FROZEN SMOOTHIES Natural Flavors

<b>EXOTIC FRUIT</b> Mango, pineapple & banana Mango, piña & plátano	10
<b>FRESA COLADA</b> Strawberry & coconut milk Fresa & leche de coco	10
<b>PASSION MINT</b> Passion fruit, lemon & wild mint Fruta de la pasión, limón & menta	10
<b>MELONBERRIES</b> Watermelon, strawberry & lemon Sandía, fresa & limón	10

## SPIRITS \*

	Glass	Bottle
<b>VODKA</b>		
Absolut - Swedish	9	120
Grey Goose- French	12	150
<b>GIN</b>		
Xoriguer - Mahón	9	
Tanqueray - London dry	11	120
Seagram's - American	11	
Bombay Sapphire	12	140
Hendricks - Scottish	13	170
Brockman's - United Kingdom	14	
<b>RUM</b>		
Bacardi - Cuba	9	120
Barcelo - Rep. Dominicana	10	120
Havana 7 - Cuba	12	170
<b>TEQUILA</b>		
Espolón - Reposado	10	120
Don Julio	14	160
<b>WHISKY</b>		
Johnnie Walker Red - Scotch	10	120
Jack Daniel's - American	10	150
Johnnie Walker Black 12 - Scotch 12	12	160
<b>BRANDY</b>		
Carlos I - Cardenal Mendoza (Brandy)	10	
Hennessy XO (Cognac)	30	
* Suplemento Fever Tree / Reb Bull	2	

## SUMMER COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Rum, sugar & wild mint Ron, azúcar & menta	11
<b>LEBLON CAIPIRINHA</b> Leblon cachaça, lime & sugar Cachaça Leblon, lima & azúcar	11
<b>PORN STAR MARTINI</b> Vodka flavoured with vanilla, passion fruit & Passoa Vodka vainilla, fruta de la pasión & Passoa	11
<b>PATRÓN MARGARITA</b> Patrón tequila, Cointreau & lime Tequila Patrón, Cointreau & lima	11
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, ginger beer, lime & Angostura	11
<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco, Aperol & soda	11

## FROZEN COCKTAILS

<b>DAIQUIRI ROSE</b> Bacardi rum, strawberries, sugar & lime Ron Bacardi, fresa, azúcar & lima	12
<b>MANGO DAIQUIRI</b> Vintage rum, mango, sugar & lime Ron añejo, mango, azúcar & lima	12
<b>PIÑA COLADA</b> Bacardi rum, coconut & pineapple Ron Bacardi, coco & piña	12
<b>WATERMELON DROP</b> Vodka, watermelon, strawberries & lemon Vodka, sandía, fresa & limón	12
<b>PURO MILKSHAKE</b> Vodka, Kahlúa, Bailey's & vanilla ice cream Vodka, Kahlúa, Bailey's & helado de vainilla	12
<b>FROZEN MOJITO</b> Bacardi, mint leaves, lime & sugar Bacardi, hojas de menta, lima & azúcar	12

## LIQUOR

Amaretto	8
Frangelico	8
Bayley's	8

## APERITIF

Campari	8
Vermouth Rosso / Bianco	8

## DIGESTIVE

Pacharán	8
Hierbas Mallorquinas	8
Averna	8

## WHITE WINE

	Glass	Bottle
<b>PURO WHITE</b> España D.O. Penedés. Xarello, Parellada, Macabeo	5	25
<b>MANÍA</b> España D.O. Rueda. Verdejo. Sauvignon Blanc	6	30
<b>YOU &amp; ME</b> España D.O. Rías Baixas. Albariño		36
<b>MENADE ECOLOGICO</b> España D.O. Rueda. Verdejo		40
<b>O LUAR DO SIL SOBRE ELIAS</b> España D.O. Valdeorras. Godello		45
<b>MERLUZO</b> Baleares D.O. Binifadet - Menorca. Chardonnay, Malvasia & Moscatel		35
<b>NOUNAT</b> Baleares D.O. Binigrau - Mallorca. Cabernet, merlot & syrah		40
<b>MASTRO VERNACOLI</b> Italia D.O.C. Trentino. Pinot Grigio		36
<b>LUIS LATOUR ARDECHE</b> Francia D.O. Ardèche.		40
<b>SANCERRE</b> Francia D.O. Loira Superior. Sauvignon Blanc		50
<b>CHABLIS</b> Francia D.O. Chablis William Fevre 2017. Chardonnay		60
<b>CLOUDY BAY</b> New Zeland D.O. Marlborough. Chardonnay		65

## RED WINE

	Glass	Bottle
<b>ME &amp; YOU</b> España D.O. Castilla y León. Tempranillo	7	30
<b>VIÑA SASTRE ROBLE</b> España D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino		40

## BEERS

	Draft	Bottle
Mahou Radler 42, cl		4
Mahou 5 estrellas 0,42 cl		4
Mahou 5 estrellas 0,31 cl		3
Alhambra		5
Coronita		5
Alcohol free beer		4

## SOFT DRINKS

Evian still water 0,75cl - Agua Evian sin gas		4,5
Badoit sparkling water 0,75cl - Agua Badoit con gas		4,5
Puro water 0,5cl steel/sparklin - Agua Puro con/sin gas		2
Soft drinks - Refrescos		3,5
Premium Tonic Water - Tónica premium		4
Ginger beer		3,5
Red bull		4
Juice - Zumos:		3,5
Apple, tomato, pineapple, peach, cranberry, orange		
Manzana, tomate, piña, melocotón, arándanos, naranja		

## ROSÉ WINE

	Glass	Bottle
<b>PURO ROSÉ</b> España D.O. Catalunya Tempranillo, merlot & monastrell	5	25
<b>ARZUAGA ROSAE</b> España D.O. Ribera del Duero. Tempranillo	6	30
<b>DOMAINE DE PARIS</b> Francia Côtes de Provence Syrah, grenache, carignan & cinsault		38
<b>WILLAMS CHASE</b> Francia A.O.C. Cotes de Provence Grenache & syrah		45
<b>MAGALI SIGNATURE</b> Francia A.O.C. Cotes de Provence Syrah, grenache, sauvignon blanc & cinsault		50
<b>CHATEAU BY OTT</b> Francia A.O.C. Cotes de Provence Syrah, grenache & cinsault		75

## CAVA & PROSECCO

	Glass	Bottle
<b>FREIXENET</b> Blanc de Blancs		12
<b>FREIXENET</b> Ice Rose		12
<b>FREIXENET</b> Prosecco		12
<b>FREIXENET</b> Reserva Real		75

## CHAMPAGNES

	Glass	Bottle
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> Brut Imperial	22	130
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> Brut Rosé		145
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> Ice	30	150
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> Ice Rosé		165
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b>		180
<b>DOM PERIGNON</b>		270

## HOT DRINKS

### COFEE

Espresso		2
Cortado		2,5
Americano		2,5
Café con leche		3
Cappucino		3,5
Puro Ice Coffee		4
Latte Machiato		5

### INFUSIONS

Chamomile - Manzanilla		2,5
Peppermint - Menta poleo		2,5
Lime blossom - Tila		2,5

### TEAS

English Breakfast		2,5
Early grey		2,5
Green tea - Té verde		2,5
Pu-Erh Tea - Té rojo		2,5
Rooibos		2,5