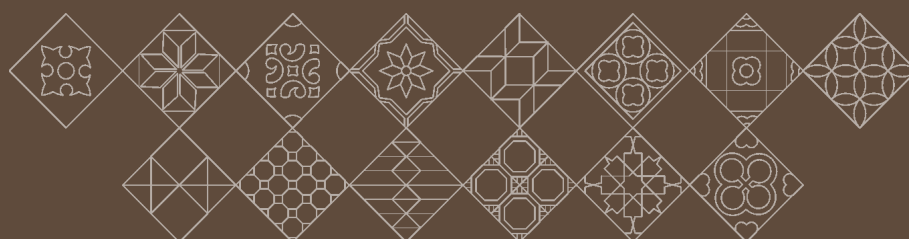


el PATIO de GLORIA

CAFÉ | RESTAURANTE | COCKTAIL BAR

CARTA · 2026



ENTRANTES

STARTERS / VORSPEISEN



Ostra al natural	6,50€
Fresh oyster Frische Auster	
Nuestras croquetas	16€
Homemade ham croquettes Unsere Kroketten	
Cecina de Wagyu japonés, tartar de tomates y pan payés crujiente (60 g)	34€
Japanese Wagyu cecina, tomato tartare and crispy rustic bread Japanische Wagyu-Cecina, Tomatentartar und knuspriges Bauernbrot	
Flor de alcachofa, papada ibérica, yema y trufa	23€
Artichoke flower, Iberian pork jowl, egg yolk and truffle Artischockenblüte, iberische Schweinebacke, Eigelb und Trüffel	
Terrina de foie mi-cuit, mermelada de higos y pan carasattu	29€
Foie gras mi-cuit terrine, fig jam and carasattu bread Terrine von der Foie Gras mi-cuit, Feigenkonfitüre und Carasattu-Brot	
Tártaro de ternera, tuétano y brioche de mantequilla	27€
Beef tartare, bone marrow and butter brioche Rindertartar, Markknochen und Butter-Brioche	
Cogollos, láminas de picaña madurada, yogur y frutos secos	24€
Lettuce hearts, aged picanha slices, yogurt and nuts Salatherzen, Scheiben von gereifter Picaña, Joghurt und Nüsse	
Berenjena ahumada, ricota, espinacas, fondue de parmesano y pesto verde	19€
Smoked eggplant, ricotta, spinach, parmesan fondue and green pesto Geräucherte Aubergine, Ricotta, Spinat, Parmesan-Fondue und grünes Pesto	
Dados de atún rojo de la Almadraba y cremoso de aguacate	28€
Almadraba red tuna cubes and creamy avocado Almadraba-Würfel vom Roten Thunfisch und cremige Avocado	
Curry de zanahorias, burrata y papadum	24€
Carrot curry, burrata and papadum Karotten-Curry, Burrata und Papadum	
Vieiras, beurre blanc, bimi y kale	29€
Scallops, beurre blanc, bimi and kale Jakobsmuscheln, Beurre Blanc, Bimi und Grünkohl	



PRINCIPALES

MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE



Pulpo braseado, hummus ligero y tomates secos	31€
Grilled octopus, light hummus and sun-dried tomatoes Gegrillter Oktopus, leichtes Hummus und getrocknete Tomaten	
Lomo de bacalao de anzuelo confitado, espinacas baby y espuma de su pil pil	34€
Confit hook-and-line cod loin, baby spinach and its pil-pil foam Konfitiertes Kabeljaufilet (Angelfang), Babyspinat und Pil-Pil-Schaum	
Filete de rodaballo, espárragos verdes, patata y emulsión de su colágeno	33€
Turbot fillet, green asparagus, potato and collagen emulsion Steinbuttfilet, grüner Spargel, Kartoffel und Kollagen-Emulsion	
Raviolis de calabaza, crema taleggio, tomatitos y albahaca	25€
Pumpkin ravioli, taleggio cream, cherry tomatoes and basil Kürbistravioli, Taleggio-Creme, Kirschtomaten und Basilikum	
Arroz meloso de vieiras, algas y espárragos verdes	29€
Creamy rice with scallops, seaweed and green asparagus Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln, Algen und grünem Spargel	
Arroz seco de calamarines Bou y gamba roja	30€
Dry rice with 'Bou' baby squids and red prawn Trockener Reis mit 'Bou'-Tintenfischen und roter Garnele	
Fideuá de verduras de temporada y flor de alcachofa	25€
Seasonal vegetable fideuá and artichoke flower Fideuá mit Saisongemüse und Artischockenblüte	
Lomo bajo (30 días mad., 400 g), gnocchis de patata, tirabeques y pimientos de piquillo	48€
Striploin (30-day aged, 400 g), potato gnocchi, snow peas and piquillo peppers Flaches Rumpsteak (30 Tage gereift, 400 g), Kartoffel-Gnocchi, Kaiserschoten und Piquillo-Paprika	
Solomillo de ternera seleccionada, praliné de piñones, apionabo y setas	34€
Selected beef tenderloin, pine nut praline, celeriac and mushrooms Selektiertes Rinderfilet, Pinienkern-Praliné, Knollensellerie und Pilze	
Terrina de cordero, puré de boniato, brotes y granada	31€
Lamb terrine, sweet potato purée, sprouts and pomegranate Lamm-Terrine, Süßkartoffelpüree, Sprossen und Granatapfel	
Canelones de guiso de carrillera, cremoso de setas y trufa	29€
Beef cheek stew cannelloni, creamy mushrooms and truffle Cannelloni vom Ochsenbackenragout, cremige Pilze und Trüffel	

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO 4€ POR PERSONA

Bread and appetizer 4€ per person / Brot und Aperitif 4€ pro Person





GLÒRIA

de SANT JAUME | HOTEL

EL PATIO DE GLÒRIA

ELPATIODEGLORIA.COM · PALMA DE MALLORCA

