



EL CAMINO

Celebrating the Mediterranean Sea, the island of Mallorca and its people, its fertile soil and the best ingredients from local markets and suppliers. We have created a menu of dishes to share for those who love to try it all.

PARA PICAR POC A POC

padrón peppers - 8 bread & oil - 4 tomato bread - 6
mallorcan olives - 5 *el camino* olives - 5 *doña tomasa* anchovies - 22 almonds - 6

COLD MEATS

acorn fed iberian ham - 26
camaïot - 6
sobrasada - 11
fuet - 7
cold meat platter - 21

FRIED

courgette flower, goats cheese - 9
jamon croquettes - 6,5
french fries *el camino* - 8
salt cod fritters - 9,5

SPANISH OMELETTES

classic - 7,5
sobrasada - 8,5
prawn and pepper - 10

SALADS AND VEGETABLES

asparagus, romesco and payoyo - 15 baby gem, anchovy and pancetta - 13
salad of burrata and pumpkin, salsa verde - 18 chicory, walnut, blue cheese and pear - 14

FISH

grilled octopus, mojo rojo - 23
tuna tartare - 18
cod bilbaina - 22

MEAT

quail in escabeche- 12
“pluma iberica” - 18
entrecot - 29
lamb cutlets - 23

PUDDINGS

ice cream - 6 creme bruleé - 6,5
chocolate tart - 8 santiago tart - 8 hazelnut and chocolate spheres - 4

If you have any food intolerances please tell the staff.

We have a private table for 8 people.

www.elcaminopalma.es [instagram el_camino_palma](https://www.instagram.com/el_camino_palma) [facebook El Camino Palma](https://www.facebook.com/ElCaminoPalma)

GLASS 125ML / BOTTLE

VINO BLANCO

2020 LYNÁ - *Verdejo, Enológica Wamba, Rueda* - 5 / 25
2021 BARBUTIN - *Albariño, Bodega Quinta de Couselo, Rías Baixas* - 6 / 35
2020 FRIKI - *Verdejo, Enológica Wamba, Rueda* - 6 / 35
2020 QUINTA DE COUSELO - *Albariño, Loureiro, Treixadura, Quinta de Couselo, Rías Baixas* - 6,5 / 38
2021 15 MIL GOTES - *Prensal Blanc, D.O. Pla i Llevant, Mallorca* - 7,5 / 40
2019 NA BLANCA - *Viognier, Giró Ros, Malvasía, Vinyes De Formentor, Mallorca* - 7,5 / 40
2020 ACKERMAN - *Chardonnay, Bodegas Armero y Adrover, Mallorca* - 8 / 45
2019 MENGOKA - *Godello Viejo, Bodega Mengoba, Bierzo* - 9 / 50
2019 LA BASTID - *Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Olivier Riviere, Rioja* - 11 / 52
2017 IRAÚN - *Viura, Garnacha Blanca, Oxe Bastegieta, D.O. La Rioja* - 90
2018 FAI UN SOL DE CARALLO - *Treixadura, Godello, Albariño* - 140

VINO ROSADO

2021 ARTAZURI - *Garnacha, Bodega Artazu, Navarra* - 7 / 35
2020 ACKERMAN - *Callet, Bodegas Armero y Adrover, Mallorca* - 8 / 45
2020 SON PROHENS - *Callet, Bodegas Armero y Adrover, Felanitx, Mallorca* - 9,5 / 50

VINO TINTO

2014/2016 ZARZANAS - *Tempranillo, Syrah, Enológica Wamba, Castilla y León* - 5 / 25
2020 CASA AGRICOLA - *Monastrell, Syrah, Alicante Bouschet, Bodega Pepe Mendoza, Alicante* - 6 / 28
2019 MESTIZAJE - *Bobal, Merlot, Cabernet, Garnacha, Tempranillo, Bodega Mustiguillo, Valencia* - 6,5 / 30
2019 PIES NEGROS - *Tempranillo, Graciano, Rioja* - 7 / 35
2019 NALUAR - *Tinta Fina, Bodegas Erre, Ribera Del Duero* - 8 / 40
2021 EL GALGO - *Callet, Bodega Oliver Moragues, Mallorca* - 8 / 45
2020 SA CABANA - *Merlot, Bodega Codolá Bonet, Binissalem, Mallorca* - 9 / 48
2018 FRIKI TINTO - *Tempranillo, Enológica Wamba, Castilla y León* - 10 / 50
2018 ACEDIANO - *Tinta Fina, Bodegas Erre, Ribera del Duero* - 75
2017/2018 KALAMITY - *Tempranillo, Garnacha, Viura, Garnacha Blanca, Rioja* - 180
2016 VEGA SICILIA N°5 - *Tempranillo, Bodega Vega Sicilia, Valladolid*

VINO ESPUMOSO

NV TUTUMBA, CAVA BRUT - *Xarel-lo, Parellada, Macabeu, Felanitx, Mallorca* - 6,5/34

VINO DE JEREZ Y SANLUCAR DE BARRAMEDA

NV LA GITANA MANZANILLA- *Palomino Fino, Manzanilla, Bodegas Hidalgo* - 4 / 25
NV ALAMEDA- *Semi Dulce, Palomino Fino, Pedro Ximenez, Bodegas Hidalgo* - 6,5 / 30

VINO DULCE

2017 C'AN PICÓ - *Malvasia, C'an Picó, Banyalbufar, Mallorca* - 10/45