

The background of the entire page is a solid blue color with a repeating pattern of small, stylized jellyfish icons in a lighter blue shade. The jellyfish are arranged in a grid-like fashion, with some appearing slightly offset from others.

Jellyfish

Español | English | Deutsch

ENTRANTES

STARTERS | VORSPEISEN

Nachos · · · · · 13.90€

Nachos con guacamole, pico de gallo y queso cheddar
Nachos with guacamole, pico de gallo and cheddar cheese
nachos mit guacamole, pico de gallo und cheddar-käse

Mix de croquetas · x8 · · · · · 13.90€

Mix de croquetas · Jamón, pollo, coliflor y chipirones · 8 uds
Mix of croquettes · Ham, chicken, coliflower and baby squid · 8 units
Mischung aus 8 einheiten Kroketten · Schinken, Huhn, Blumenkohl und Babytintenfisch

Calamar · · · · · 14.90€

Anillas de calamar andaluza con alioli de ajo negro
Andalusian squid rings with black garlic alioli
Andalusische Tintenfischringe mit Schwarzem Knoblauch Alioli

Falafel (8) · · · · · 14.90€

Falafel clásico de garbanzos con salsa de yogurth · 8 uds
Classic chickpea falafel with yogurt sauce · 8 units
Klassische Kichererbsen-Falafel mit Joghurtsauce · 8 Stück

Ensalada Jellyfish · · · · · 14.90€

Lechuga, tomate, anchoa, queso mahones, picatoste y pollo empanadao
Lettuce, tomato, anchovy, mahones cheese, croutons and breaded chicken
Salat, Tomate, Sardelle, Mahones-Käse, Croutons und paniertes Hähnchen

Carpaccio · · · · · 15.90€

Tomate cor bou, mozzarella, albahaca fresca, aceite de oliva virgen y escamas d'Es Trenc
Pink tomato cor bou with mozzarella cheese, fresh basil leaves, virgin olive oil and salt flakes
Cour Bou Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella-Käse, frischen Basilikumbättern, nativem Olivenöl und Es Trenc-Salzflocken

Corazones de alcachofa · · · · · 15.90€

Corazones de alcachofa confitados con crujiente de jamon iberico
Confit artichoke hearts with crispy iberian ham
Konfierte artischockenherzen mit knusprigem iberischem schinken

Pan, aceitunas y alioli · 2.20€

Pa, olives i alioli

Pain, olives et aïoli



ALÉRGENOS | ALLERGENS | ALERGENES

													
Gluten Gluten Gluten	Huevo Egg Ei	Pescado Fish Fisch	Lácteos Dairy Molkerei	Sulfitos Sulphites Sulfite	Moluscos Mollusks Mollusken	Crustáceos Crustaceans Krustentiere	Mostaza Mustard Senf	Apio Celery Sellerie	Soja Soya Soia	Sésamo Sesame Sesam	Cacahuete Peanut Erdnuss	Frutos secos Dried fruit Getrocknete Früchte	Altramuz Lupine Lupine

PRINCIPALES

MAIN DISHES | HAUPTGERICHTE

Tumbet Mallorquín · · · · · 15.90€

Tumbet mallorquín tradicional con verduras de temporada
Traditional mallorcan tumbet with seasonal vegetables
Traditionelles mallorquinisches Tumbet mit Gemüse der Saison

Gnocchi Bolognesa · · · · · 18.90€

Gnocchi de patata bolognesa con nube de queso mahonés viejo curado
Bolognese potato gnocchi with old mahones cheese cloud
Bolognesische Kartoffel-Gnocchi mit alter Mahones-Käsewolke

Ravioli rossi · · · · · 18.90€

Ravioli rossi con salsa de pesto y nube de queso mahones viejo curado
Ravioli rossi with pesto sauce and a cloud of aged mahones cheese
Ravioli rossi mit pestosauce und einer wolke aus gereiftem mahonesse-käse

Ramen veggie tonkotsu · · · · · 19.90€

Caldo vegetal con fideos de trigo, pak choi, maíz, alga nori, setas shiitake, cebolla tierna y sésamo
Vegetable broth with noodles, pak choi, mini corn cob, nori seaweed, shiitake mushrooms, onion and sesame
Gemüsebrühe mit Nudeln, Pak Choi, Mini-Maiskolben, Nori-Algen, Shiitake-Pilzen, Frühlingszwiebeln und Sesam

Gallo Frito · · · · · 22.90€

Gallo frito sobre patata panadera con cebolla y pimientos de tres colores y dip de ali oli
Fried saint peter's fish on potato slice with onion and three-color peppers and ali oli dip
Gebratener petersfisch auf kartoffelscheiben mit zwiebeln und dreifarbigem paprika und ali oli dip

Costillas de cerdo · · · · · 23.90€

Costillas de cerdo en miel y mostaza con patatas panaderas
Pork ribs in honey and mustard with baked potatoes
Schweinerippchen in honig-senf-sauce mit ofenkartoffeln

Entrecote 250g · · · · · 23.90€

Entrecote de ternera plancha con patata panadera y crujiente de puerro
Entrecote of veal with potato wedges and crispy leek
Kalbsentrecote mit Kartoffelwedges und Knusprigem Lauch

HAMBURGUESAS

BURGERS

+Patatas gajo
+ Potato wedges
+ Kartoffelspalten

Black Angus · Ireland · 180g · · · · · 19.90€

Black Angus en pan brioche con lechuga, tomate, cebolla, cheddar, bacon y mahonesa
Black Angus on Brioche with lettuce, tomato, onion, cheddar, bacon and mayonnaise
Black Angus auf Brioche mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Speck und Mayonnaise

S-Mash Jellyfish Burger · 180g · · · · · 19.90€

Doble smash de ternera en brioche con pepinillo, cebolla morada, doble cheddar y doble bacon
Double Beef smash in brioche with pickle, red onion, double cheddar and double crispy bacon
Zwei Rindfleisch-Smash-Fleischstücke in Brioche-Brot, mit Gurke, roten Zwiebeln, doppeltem Cheddar-Käse und doppeltem knusprigem Speck

Brutal Burger de pollo · 150g · · · · · 19.90€

Hamburguesa Pollo en pan brioche con lechuga, tomate, cebolla, cheddar, bacon y mahonesa
Cornflakes Chicken Burger on Brioche with lettuce, tomato, onion, cheddar, bacon and mayonnaise
Cornflakes-Hähnchenburger auf Brioche mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Speck und Mayonnaise

Vegetal Burger · 150g · · · · · 19.90€

Hamburguesa vegetal elaborada a base de proteína de guisante
Vegetable burger made with pea protein
Vegetarischer burger aus erbsenprotein

MENUDOS

CHILDREN'S MENU | KINDERMENÜ

Chicken Fingers       12.00€

Fingers de pollo con patatas fritas
Chicken fingers with fried potatoes
Chicken Fingers mit pommes

Macarrones  12.00€

Macarrones con salsa de tomate
Macaroni with tomato sauce
Makkaroni mit Tomatensauce

Pollo a la plancha 12.00€

Pechuga de pollo plancha con patatas panadera
Grilled chicken breast with potatoes
Gegrillte hähnchenbrust mit kartoffeln

S-Mash Mini-Burger        12.00€

S-Mash Mini-burger con patatas fritas
Grilled chicken breast with potatoes
Mini-Burger mit pommes

POSTRES | DESSERTS

Roll de pistacho         6.90

Roll de pistacho con sorbete de mango
Pistacho roll with mango sorbet
Pistazienrolle mit mangosorbet

Lotus roll         6.90

Roll de galleta lotus con sorbete de frambuesa
Lotus cookie roll with raspberry sorbet
Lotus-keksrolle mit himbeersorbet

Copa de helado Palma Aquarium        6.90

Copa de helado palma aquarium
Palma aquarium ice cream sundae
Palma aquarium eiscreme-sonnenbecher

Cheesecake        6.90

Tarta de queso clásica
Classic cheesecake
Klassischer Käsekuchen

Tarta de chocolate          6.90

Tarta de chocolate americana con sorbete de mango
American Chocolate cake with mango sorbet
Amerikanischer Schokoladenkuchen mit Mango-Sorbet

The background of the entire page is a repeating pattern of stylized jellyfish icons in a light blue color. Each jellyfish has a semi-circular bell with a small smiley face and several wavy lines representing tentacles.

Jellyfish

BEBIDAS

DRINKS - GETRÄNKE

BEBIDAS

DRINKS - GETRÄNKE

Agua Mineral	2.50€
Agua Solan De Cabras con Gas	2.50€
Agua Mineral sin Gas Litro	4.50€
Coca Cola 0	3.00€
Coca Cola	3.00€
Fanta Limon	3.00€
Fanta Naranja	3.00€
Zumos Minute Maid	3.50€
Sprite	3.00€
Tonica	3.00€
Nestea Limón	3.50€
Aquarius	3.50€
Appletiser	3.50€

CAFÉ E INFUSIONES

Café Solo	1.90€
Café Cortado	2.00€
Café Americano	2.00€
Café con Leche	2.50€
Vaso de leche	1.50€
Té	2.20€
Té con Leche	2.80€
Manzanilla	2.20€
Poleo Menta	2.20€

CAFÉS ESPECIALES

Café Irlandes	6.00€
Capuchino	4.80€
Latte Macchiato	4.80€
Té Americano	4.50€
Carajillo	3.00€
Chocolate	3.80€



CERVEZAS

Caña San Miguel 0.30 cl	4.00€
Cerveza Sin Alcohol	4.00€
Corona	4.50€
Budweiser	4.50€

COMBINADOS

J&B con Coca cola	12.00€
Gin Tonic Beefeater	12.00€
Brugal con Coca cola	12.00€
Smirnoff con Naranja	12.00€

SANGRIAS



1 Litro Sangría Vino Tinto . . .	20.00€
Copa de Sangría	6.00€

BOTELLA DE VINO

BLANCO

Rippa Dorii Blanco – Verdejo	16.00€
Cuatro Rayas – Verdejo (D.O. Rueda)	18.00€
Albanta – Albariño (D.O. Rías Baixas)	25.00€

ROSADO

Cuatro Rayas Rosé– Tempranillo/Verdejo (D.O. Rueda)	20.00€
Coral Rose – Cabernet Sauvignon/Garnacha (D.O. Navarra)	22.00€

TINTO

Myto Rioja Joven – (D.O. Rioja).	15.00€
Ontañon Crianza Tempranillo y Garnacha)	20.00€
Rippa Dorii Roble 7 Meses (D.O. Ribera del Duero)	23.00€
40 vendimias – Tempranillo/Garnacha/Graciano (D.O. Ca Rioja).	30.00€

CAVA

Rigol Brut Nature	16.00€
Aria Segura Viudas Brut Nature-Macabeo/Xarel – lo/Parellada (D.O. Cava).	20.00€

CHAMPAGE

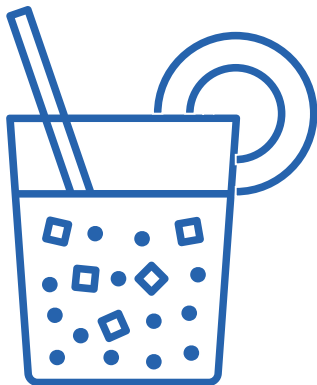
Louis Perdier Rosado Espumoso Borgogna	25.00€
Moët Chandon Brut Imperial-PinotNoir/Chardonnay/Pinot Meunier	80.00€
(A.O.C.Champagne)	

COCKTAILS

MOJITO	14.00€
PIÑA COLADA	14.00€
CAIPIRINHA	14.00€
JELLYFISH (PURPLE RAIN).....	14.00€

SIN ALCOHOL

MOJITO	12.00€
SAN FRANCISCO	12.00€
PIÑA COLADA	12.00€



BUBBLE TEA

COCO LOCO MILK BUBBLE TEA	6.00€
Coco, Leche, Hielo picado, Bolas Tapioca	
STRAWBERRY MILK BUBBLE TEA.....	6.00€
Fresa, Leche, Hielo picado, Bolas Tapioca	
BUBBLE TEA.....	6.00€
Caramelo, Te negro, Hielo picado, Bolas Tapioca	

SMOOTHIES

AÇAÍ	8.00€
Plátano – Pitaya y Açaí	
TROPIC MIX.....	8.00€
Piña-Papaya- Mango	
RED BANANA	8.00€
Fresa-Plátano	
BERRY DREAM	8.00€
Fresa-Frambuesa y Arándano	

