nura

Información de alérgenos
Allergen information

● Contiene / Contains

EMPEZAR TO START	
Ostra al natural (u.) Natural oyster (ea.)	●
Ostra nº2 Paloma (u.) Oyster nº2 Paloma (ea.)	●
Paleta ibérica Juan Manuel D.O. Guijuelo (60 g) Juan Manuel Iberian shoulder ham D.O. Guijuelo (60 g)	
Bikini de caviar (10 g) con tartar de salmón Caviar bikini (10 g) with salmon tartare	●
Ceviche de lubina, aire de mango/pasión y maíz crujiente Wild seabass ceviche, mango and passion fruit air and crispy corn	
Carpaccio de gamba roja, hinojo marino y emulsión de sus cabezas Red prawn carpaccio, sea fennel and head emulsion	
Canelón de atún, almendra mallorquina y alcaparras Tuna cannelloni, Mallorcan almond and capers	●
Steak tartar de vaca, emulsión de pimienta verde, yema de huevo Beef steak tartare, green peppercorn emulsion, egg yolk	●
Burrata con tomates secos, pesto de rúcula y almendras fritas Burrata with sun-dried tomatoes, rocket pesto and fried almonds	
Croquetas de pollo campero con tartar de gamba (4 u.) Free-range chicken croquettes with prawn tartare (4 pcs.)	●
Patatas bravas de calçots y romescu Patatas bravas with calçots and romesco	●
Berenjena glaseada, crema de queso parmesano y pistachos Glazed aubergine, Parmesan cream and pistachios	●
Flor de calabacín rellena de ricota de oveja, limón y tomate seco Courgette flower filled with sheep's ricotta and sun-dried tomato	●
Pan rústico de Triticum (u.) Rustic Triticum bread (ea.)	●
Pan con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra Bread with ramallet tomato and extra virgin olive oil	●
Olivas mediterráneas Mediterranean olives	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
SEGUIR TO FOLLOW	
Pasta con mantequilla y caviar (20 g) Pasta with butter and caviar (20 g)	●
Canelón de ossobuco gratinado, bechamel de boletus y trufa Ossobuco cannelloni au gratin, boletus béchamel and truffle	●
Lubina salvaje asada, mallorquina y salsa de vino blanco Roasted wild seabass, Mallorcan style and white wine sauce	●
Rib eye de Angus a la parrilla con bearnesa de pimienta verde (350 g) Angus rib eye on the grill with green peppercorn béarnaise (350 g)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
GUARNICIONES SIDES	
Ensalada verde de lechuga fresca, cebolla y piparra Green salad with fresh lettuce, onion and piparra pepper	●
Patató con ajo, romero y limón Patató with garlic, rosemary and lemon	
Bimi fresco a la parrilla Fresh bimi on the grill	
POSTRES DESSERTS	
Mochi helado de fresas con nata (2 u.) Strawberry and cream mochi ice cream (2 pcs.)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Tiramisú de limoncello Limoncello tiramisù	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Tarta de chocolate, caramelo salado y helado de vainilla Chocolate tart, salted caramel and vanilla ice cream	●

Gluten*
Gluten*

Crustáceos
Crustaceans

Huevos
Eggs

Pescado
Fish

Cacahuetes
Peanuts

Soja
Soy

Lácteos
Milk

Frutos de cáscara**
Tree nuts**

Apio
Celery

Mostaza
Mustard

Sésamo
Sesame

Sulfitos
Sulphites

Altramuces
Lupin

Moluscos
Molluscs

Información para el cliente

Información facilitada conforme al Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015. Se indican los 14 alérgenos de declaración obligatoria que cada plato contiene como ingrediente, según nuestras recetas y las fichas técnicas de nuestros proveedores.

En nuestra cocina se elaboran y manipulan todos estos alérgenos, por lo que no podemos garantizar la ausencia de trazas. Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquelo a nuestro equipo antes de pedir.

* Cereales con gluten: trigo (espelta, kamut), centeno, cebada, avena. ** Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos y macadamias.

Customer information

Information provided in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 and Spanish Royal Decree 126/2015. It shows which of the 14 allergens that must be declared each dish contains as an ingredient, based on our recipes and our suppliers' technical data sheets.

All of these allergens are prepared and handled in our kitchen, so we cannot guarantee the absence of traces. If you have any allergy or intolerance, please tell our team before ordering.

* Cereals containing gluten: wheat (spelt, khorasan), rye, barley, oats. ** Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios and macadamias.

AMIDA

Nura, Hotel Born, Carrer de Sant Jaume, 3, 07012 Palma
Actualizado el 15/11/2026 / Updated 15 November 2026