



Número Ocho
BRASSSERIE

Plaça Mayor 8
Pollença

CÓCTELES

COSMOPOLITAN	9	LIMONCELLO SPRITZ	9
Vodka, Cointreau, lima y zumo de arándanos.		Limoncello, Prosecco y soda.	
GRAND NEGRONI	12	MARGARITA CLÁSICA	9
Campari Bitter, Vermut Seco y Grandmarnier.		Tequila, Cointreau y lima fresca.	
WOO WOO	9	WOO WOO DE FRESA	9
Vodka, Schnapps de melocotón, y zumo de arándanos.		Vodka, licor de melocotón, zumo de arándano y fresas.	
MOJITO	9	MOJITO DE FRESA	9
Ron Blanco, lima fresca, azúcar, menta y soda.		Ron blanco, lima fresca, azúcar, menta, fresas y soda	
DRY MARTINI COCKTAIL	9	GRAND MARTINI	9
London Dry Ginebra con Vermut Noilly Prat.		Ginebra London Dry, Grandmarnier y zumo de limón.	
MANHATTAN	9	BOULEVARDIER	12
Canadian Club, Vermut Rosso y Bitters.		Campari Bitter, Vermut Rosso Y Wild Turkey 101.	
FRENCH MARTINI COCKTAIL	9	WHITE RUSSIAN	9
Vodka, Chambord y zumo de piña.		Vodka, Licor Kahlua y nata, sobre hielo.	
NEGRONI SBAGLIATO	10	TOM COLLINS	9
Campari Bitter, Vermut Rosso y Prosecco.		Ginebra London Dry, zumo de limón y soda.	
TEQUILA SUNRISE	9	TEQUILA NEGRONI	10
Tequila, zumo de naranja y granadina.		Campari Bitter, Vermut Rosso Y Tequila.	
PORN STAR MARTINI	9	PINA COLADA	9
Vodka de Vainilla, puré de maracuyá y zumo de piña.		Ron Blanco, Malibu, zumo de coco y piña.	
BLOODY MARY	9	PIMMS No. 1 CUP	9
Vodka, zumo de tomate y especias.		Pimms No. 1, limonada, menta y fruta fresca.	
ROSSINI	9	AMERICANO COCKTAIL	8
Cava y puré de fresa.		Campari y Vermut Rosso.	
BELLINI	8	FROSTY JACK	10
Prosecco y zumo de melocotón.		Drambuie, Jack Daniels lima sobre de hielo.	
APEROL SPRITZ	9	SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI	10
Aperol, Prosecco y soda.		Vodka, Licor Kahlua, café espresso & caramelo saleado.	
NEGRONI	10	SICILIAN NEGRONI	12
Campari, London Dry Ginebra y Vermut Rosso.		Campari, Ginebra London Dry, Vermut Rosso & zumo de naranja.	
HUGO	9	HURRICANE	9
Prosecco, Siropo de Saúco, menta y soda.		Ron Blanco, Ron Myer's, zumos de naranja, lima, piña y maracuyá	
VESPER MARTINI	12	DAIQUIRI DE FRESA	9
Vodka Grey Goose, Ginebra Bombay Sapphire y Vermut Lillet.		Ron Blanco y puré de fresa.	
CHAMBORD SPRITZ	9	HAWAIIAN	12
Licor de frambuesa Chambord, Prosecco y soda.		Ron Blanco, Amaretto, Southern Comfort, naranja y piña.	
THE GODFATHER	9	ESPRESSO MARTINI	9
Whisky Scotch y Amaretto sobre hielo.		Vodka, licor de Kahlua y café espresso.	
CAMPARI SPRITZ	9	DAIQUIRI DE PLATANO	9
Campari, Prosecco & soda.		Ron Blanco, Licor de Plátano y puré de plátano.	
SIDECAR	9	LONG ISLAND ICED TEA	12
Congac V.S.O.P., Triple Sec y zumo limón.		Vodka, Ron Blanco, Ginebra London Dry, Tequila, Triple sec, zumo de lima y Coca Cola.	
GARIBALDI	7		
Campari Bitter y zumo natural de naranja.			

BEBIDAS

REFRESCOS

Coca Cola / Coca Cola Zero	3
Sprite	3
Appleteiser	3
Tónica / Ginger Ale / Soda	3

SAN PELLEGRINO

Naranja / Limón / Limón & Menta	3.5
---------------------------------	-----

ACQUA PANNA & SAN PELLEGRINO

Sin / Con Gas (500ml)	3.5
Sin / Con Gas (750ml)	5

PAGO

Naranja / Piña / ACE (Naranja - Zanahoria - Limón)	3.5
Manzana / Plátano / Arándano / Melocotón	3.5
Mango / Fresa / Tomate	3.5

CERVEZA DE PRESIÓN

Estrella Damm - Mediana (330ml)	3.5
Estrella Damm - Grande (500ml)	5

BOTELLAS DE CERVEZAS

Btl Estrella Damm (330ml)	3.5
Btl Estrella Damm - Sin Gluten (330ml)	3.5
Btl Estrella Damm - 0% Alcohol (250ml)	2.5

SPIRITS

Vermut / Jerez / Aperitif	desde	4.5
Licores / Oportos	desde	5
Malts	desde	9

SANGRIA

	TINTO / BLANCO	CAVA
Copa (300ml)	5	6
½ Jarra (600ml)	9.5	11.5
Jarra (Litro)	16	18

0 % CÓCTELES SIN ALCOHOL 5

0% VIRGIN MOJITO

Una infusión de menta y lima fresca, con soda, servido sobre hielo picado.

0% GENTLE SEA BREEZE

Zumos de piña y arándano, agitado & servido sobre hielo.

0% HAWAIIAN SEA BREEZE

Sirope de frambuesa, zumo de naranja y sirope de plátano, agitado & servido sobre hielo.

0% VIRGIN MARY

Zumo de tomate con sal, pimienta, salsa Worchester, salsa Tabasco, agitado & servido sobre hielo.

0% SHIRLEY TEMPLE

Limonada, ginger-ale & granadina, servido con hielo.

0% PIÑA COLADA

Sirope de coco y zumo de piña, batido, servido con hielo.

0% MEDITERRANEAN SEA BREEZE

Mezcla de sangría sin alcohol, con zumo de naranja, limonada & fruta fresca.

0% DAIQUIRI DE PLÁTANO

Puré de plátano, con zumo de plátano, batido con hielo.

0% SIBERIAN SEA BREEZE

Sirope de Flor de Saúco, zumo de lima fresca, menta & soda.

0% ARABIAN SEA BREEZE

Sirope de agua de rosas, sirope de frambuesa, con soda & menta fresca.

0% NORWEGIAN SEA BREEZE

Zumo de arándano, manzana, naranja & lima mezclada, servido con soda.

0% SOUTH PACIFIC SEA BREEZE

Zumo de naranja, sirope de coco & plátano, servido sobre hielo.

0% DAIQUIRI DE FRESA

Puré de fresa & granadina, batido con hielo.

0% CARIBBEAN SEA BREEZE

Zumo de piña, zumo de naranja, sirope de maracuyá & granadina, servido sobre hielo.

0% WOO WOO DE FRESA

Puré de fresa, zumo de arándano, batido y servido sobre hielo.

0% HURRICANE

Zumos de piña, naranja, maracuyá & lima, agitado, Servido sobre hielo

ENTRANTES

GAMBAS EN COSTRA DE ESPECIAS	18	MELÓN CON JAMÓN	15
Colas de gambas en costra de especias a la plancha, con salsa criollo.		Melón, jamón de Parma & mozzarella di Bufala, pimienta Negra, aceite de oliva y tomate.	
GAMBAS	20	BRUSCHETTA	10
Colas de gambas langostineras envueltas con albahaca y pancetta.		Pan tostado con tomate, ajo, albahaca y aceite de oliva.	
VITELLO TONNATO	17	CARPACCIO DE TERNERA	16
Finas lonchas de ternera asada con una salsa cremosa de marisco y alcaparras.		Lonchas finas de solomillo de ternera con Rúcula, parmesano, aceite de oliva y pimienta negra.	
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA	14	SOPA DEL DÍA	12
Servido con pan tostado y cebolla caramelizada.		Servido con una sonrisa!	
PULPO	15	TARTAR DE ATÚN	18
Pulpo a la plancha servido con puré de patatas rociado con aceite de oliva virgen extra.		Servido con aguacate, tomate, zumo de lima, salsa de soja y mostaza Dijon.	
MEJILLONES A LA MARINERA	15	MEJILLONES AL VINO BLANCO	15
Mejillones cocinados con vino blanco, cebolla, ajo y salsa de tomate.		Mejillones cocinados con vino blanco cebolla, ajo y nata fresca.	
ANTIPASTI ITALIANO	15	ENSALADA DE ESPINACAS Y DÁTILES	13
Jamón de Parma, salami, jamón York, mozzarella di Bufala, verduras a la plancha y olivas mixtas.		Con almendras tostadas y pan oliva artesano tostado rociado con un aliño de limón y aceite de virgen extra.	

ENSALADAS

ENSALADA NIÇOISE	19	ENSALADA CÉSAR	16
Con atún fresco poco hecho, huevo, tomate, lechuga variada, patatas, judías verdes, cebolla morada, con AVOE.		Lechuga, parmesano, pollo, crostones de pan, huevo y salsa César.	
MOZZARELLA & TOMATE	16	ENSALADA PASTA & POLLO CON PESTO	18
Mozzarella fresca y variedad de tomates con albahaca y aceite de oliva.		Pasta penne fresca, tomate, pimienta verde, aceituna negra, pollo y pesto,	
ENSALADA GAMBAS ESPECIADAS	22	ENSALADA QUESO DE CABRA	16
Colas de gambas en costra de especias a la plancha, con hojas de lechuga y vegetales variados.		Buqué de ensaladas variadas, tomate, cebolla morada, pimienta roja y verde, pepino, queso de cabra gratinado y miel.	
ENSALADA MIXTA	13	ENSALADA MIXTA VERDE	13
Hojas de lechuga, con tomate, cebolla, pimienta roja y verde & quinoa.		Una selección de lechuga variada, con pimienta roja y verde, pepino, rúcula, judías y tomate.	

HAMBURGUESAS

Hamburguesa (250g) casera al grill, con pan, lechuga, tomate, patatas fritas y aros de cebolla.

HAMBURGUESA	17	HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR	18
HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR & PEPINILLO	19	HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR & BACON	20
HAMBURGUESA CON QUESO GORGONZOLA	19	HAMBURGUESA CON CEBOLLA CARAMELIZADA	20
HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR & CHAMPIÑONES	19	HAMBURGUESA CON CHAMPIÑONES & CEBOLLA	19
HAMBURGUESA CON JALAPEÑOS & QUESO CHEDDAR	18	HAMBURGUESA "Numero Ocho"	21
HAMBURGUESA VEGANA	18	(Queso Cheddar / Bacon / Huevo)	

Cubierto - 2 Por Persona Incluye Una Selección de Pan / All-i-Oli / Aceitunas Mixtas / Aceite de Oliva & Balsámico.

PLATOS PRINCIPALES

SALMÓN ESPECIADO	23	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	23
Filete de salmón a la plancha en costra de especias, servido con pisto de mango.		Spaghetti negros de Pasta fresca con mejillones, anchoas, almejas y gambas, cocinados en salsa de tomate.	
POLLO AL CURRY VERDE	21	CAZUELA DE MARISCO	34
Una salsa de curry verde, con pechuga de pollo y verduras salteadas, con arroz basmati, queso fresco y mermelada de arándanos.		Colas de gambas langostineras con vieiras, almejas y queso feta cocinadas con salsa de tomate, ajo, aceituna negra y cilantro.	
LINGUINI CON GAMBAS	23	BROCHETA DE POLLO	19
Linguini de pasta fresca con vino blanco, ajo, guindillas, salsa de tomate y gambas.		Pechuga de pollo y verduras marinadas con salsa chimichurri y servidas con patatas al horno al romero.	
SOLOMILLO DE TERNERA	33	ENTRECOT AL GRILL	26
Solomillo (230g) al grill con una selección de verduras y patatas al romero.		Entrecot (250g) al grill, servido con patatas fritas y aros de cebolla.	
Salsas disponibles: Pimienta/Roquefort/Queso Jalapeño	4	Salsas disponibles: Pimienta/Roquefort/Queso Jalapeño	4
PASTA PAPPARDELLE	18	PARGO	S.P.M.
Pasta de pappardelle fresca con salsa de trufa y Gorgonzola.		Filete de pargo a la plancha con arroz de marisco y col China. (Sujeto a disponibilidad)	
CURRY VERDE VEGETAL	19	LUBINA A LA PLANCHA	24
Pimiento rojo, verde y amarillo, cebolla, calabacín, espinaca y zanaoria con arroz, queso fresco y mermelada de arándanos.		Lubina a la plancha servida con verduras y patatas al horno.	
CAZUELA VEGANA	19	PENNE RIGATE CON CHORIZO	19
Pimientos, alcahofa, espárragos, tofu y aceitunas negras cocinados con salsa de tomate.		Penne fresco, con salsa de tomate, cebolla, ajo, chorizo y guindillas.	
RISOTTO DE MARISCO	23	PALETILLA DE CORDERO	24
Risotto con caldo de marisco, tomate, mejillones, almejas y gambas.		Cocida a fuego lento servida con patatas y verduras.	
ATÚN	32	TAGLIATELLE AMERICIANA	23
Filetes frescos de atún poco hechos servidos con puré de patata al jalapeño y tomates confitados.		Tagliatelle de pasta fresca, con salsa de tomate, bacon gambas, rape y guindillas.	
CALDERETA	34	SALCHICHAS ITALIANAS PICANTES	20
Lomo de merluza con gambas, mejillones, almejas, patatas, tomate y vino blanco.		Salchichas Italianas, servidas con frijoles Barlotti, patatas y verduras.	
HAMBURGUESA VEGANA	18	COLIFLOR ADEREZADA CON CHIMICHURRI - VEGANA	19
Hamburguesa vegana casera, lechuga y tomate con patatas fritas.		Coliflor al horno con chimichurri, servida con verduras al horno y salsa de aguacate.	
BROCHETA DE SETAS OSTRAS (GIRGOLAS) VEGANA	19	LINGUINI CON PULPO	22
Con especias de harissa de rosas y puré de garbanzos y yogurt de coco con tomates confitados.		Pasta fresca cocinada en salsa ligera de tomate con aceitunas negras, anchoas, ajo y cilantro.	

EXTRAS

Verduras y Patatas al Horno	7	Patatas Panaderas	6
Patatas Bravas	6	Pisto de Mango y Tomate	5
Patatas Fritas / Puré de Patata	4	Ensalada Pequeña / Aros de Cebolla / Pan de Ajo	5

Cubierto - 2 Por Persona Incluye Una Selección de Pan / All-i-Oli / Aceitunas Mixtas / Aceite de Oliva & Balsámico.

Todos los productos están sujetos a disponibilidad.

10% IVA incluido.

03/23

VINOS TINTO	Copa 175 ml	Botella	VINOS BLANCO	Copa 175 ml	Botella
DELLA CASA ROSSO Merlot - Italia.	5.5	22	DELLA CASA BIANCO Trebiano - Italia.	5.5	22
ARNERGUI CRIANZA Tempranillo - Pagos del Rey - Rioja - España.	6	24	ARNERGUI BLANCO Viura - Pagos del Rey - Rioja - España.	6	24
MACIA BATLE 1856 Man / Cab / Mer / Shz - Vi de la terra de Mallorca.	6.5	25	PALACIO DE BORNOS Sauvignon Blanc- D.O. Rueda - España.	6.5	25
PAGOS DEL INFANTE ROBLE Tempranillo / Albillo Mayor - Ribera del Duero - España.	7	27	MACIA BATLE BLANCO Blanc de Blancs - Vi de la terra de Mallorca.	6.5	26
MORTITX RODAL PLA Syr / Cab / Mer - Vi de la terra Mallorca.	7.5	30	MORTITX BLANC Malvasia - Mortitx - Vi de la terra de Mallorca.	7	28
ARNEGUI RESERVA Tempranillo - Pagos del Rey - Rioja - España.		32	PULPO Albariño - Pagos de Rey - España.	7	28
PRIMITIVO Di Manduria - San Marzano - D.O.P. - Italia.		32	CHARDONNAY Cantina Tramin D.O.C. - Italia.	7	28
BARBERA D'ASTI Piemont - D.O.C.G. - Italia.		32	PINOT GRIGIO Tramin - Friuli Venezia Giulia - Italia.	7.5	30
VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. Classico Superiore - Italia.		33	STAIRWAY TO HEAVEN BLANCO Sauvignon Blanc - Castell Miquel - Mallorca.	7.5	30
12 VOLTS Callet / Cab / Syrah / Merlot - Vi de la terra Mallorca.		34	LOESS Verdejo - D.O. Rueda - España.	7.5	30
STAIRWAY TO HEAVEN SHIRAZ Shiraz - Castell Miquel - Mallorca - España.	9.5	38	GAVI DI GAVI Gavi - Minaia - D.O.C.G. - Italia.		30
4 KILOS Callet / Cabernet / Syrah - Vi de la terra Mallorca.		48	CHARDONNAY EDDA LEI San Marzano - Italia.		32
CAVAS Y CHAMPAGNE	Copa 125 ml	Botella	VINOS ROSADO	Copa 175 ml	Botella
CASTELLROIG BRUT NATURE RESERVA CAVA	6.5	26	DELLA CASA ROSATO Trebiano - Italia.	5.5	22
CASTELLROIG BRUT NATURE ROSÉ RESERVA CAVA	7	28	ARNERGUI ROSADO (Blush Rosé) Tempranillo - Pagos del Rey - Rioja - España.	6	24
PEARLS OF ANGELS - CAVA	7	28	MACIA BATLE ROSADO Mant / Cab / Mer / Shz - Vi de la terra Mallorca	6.5	26
PEARLS OF ANGELS - ROSÉ CAVA	7	28	PINOT GRIGIO (Blush Rosé) Campagnola - Delle Venezie - Italia.	6.5	26
PROSECCO VALDO - SUPERIORE D.O.P.G.	7	28	MORTITX FLAIRES (Blush Rosé) Monastrell / Tempranillo - Mortitx - Mallorca.	7	28
PROSECCO VALDO - ROSADO D.O.P.G.	7	28	STAIRWAY TO HEAVEN (Blush Rosé) Temp / Cab / Shz / Mon - Vi de la terra Mallorca.	7.5	30
MOET ET CHANDON "Brut Imperial" N. V.		75	ROSÉ DI PRIMITIVO San Marzano - Italia.	7.5	30
MOET ET CHANDON ROSÉ "Brut Imperial" N. V.		80			
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN CHAMPAGNE - Brut	15	80			

TARTAS CASERAS

9

Todas nuestras tartas son hechas caseras, servido con helado casera de vainilla.

TARTA DE NUECES PECAN	TARTA DE ZANAHORIA
TARTA DE QUESO	TARTA DE BANOFFEE
TARTA DE LIMON & MERENGUE	TARTA DE CHOCOLATE
TIRAMISU	TARTA DE LIMON

HELADOS CASEROS

8

OREO® COOKIE SUNDAE

Helado de Oreo Cookie, con galletas Oreo® Cookies troceadas, salsa de chocolate y nata montada.

MENTA & CHOCOLATE SUNDAE

Helado de menta con virutas de chocolate, After Eight, salsa de chocolate, con nata montada.

CHOCOLATE & FRUTOS SECOS SUNDAE

Bolas de helado de chocolate, frutos secos troceados, salsa de chocolate, cubierto con nata montada y frutos secos.

BANANA SPLIT

Servido con helado cremoso de vainilla, fresa y chocolate, cubierto con nata montada, salsa de fresa y frutos secos.

BAILEY'S IRISH CREAM SUNDAE

Bailey's Irish Cream sobre bolas de helado Bailey's, con nata montada.

FRESAS SUNDAE

Bolas de helado de fresa y vainilla, fresas frescas, salsa de fresas y cubierto con nata montada.

LICOR DE CAFÉ SUNDAE

Bolas de helado de vainilla, licor de café y nata montada.

HELADOS – Por Bola:

3.5

Vainilla / Chocolate / Fresa / Oreo / Menta con Chocolate / Bailey's / Limón / Café

CAFÉS CON LICOR

8

Café Americano con licor, azúcar moreno, nata montada y un After Eight.

ELEGIR UNO DE LOS SIGUIENTES LICORES:

Amaretto Disaronno Original	Hennessy Brandy	
Baileys Irish Cream	Kahlua	
Benedictine	Sambuca	
Bushmill's Irish Whisky	Southern Comfort	
Cointreau	Suau Brandy	
Ron Captain Morgan Dark	Famous Grouse Scotch Whisky	
Drambuie	Tia Maria	
Grand Marnier – Rojo	Herbes de Mallorca – Seco	
Grand Marnier – Amarillo	Herbes de Mallorca – Medio	
Jameson Irish Whisky	Herbes de Mallorca – Dulce	
CAFÉ ROYALE – Cointreau & Hennessy Brandy	BLACK RUSSIAN – Absolut Vodka & Tia Maria	9

MENU NIÑOS

PALITOS DE POLLO REBOZADO	11	SALCHICHAS FRESCAS DE CERDO & TERNERA	10
Palitos de pollo rebozado con patatas fritas.		Salchichas frescas de cerdo y ternera con patatas fritas.	
SPAGHETTI DE PASTA FRESCA	13	FILETE FRESCO DE LUBINA	13
Spaghetti de pasta fresca casera con salsa Boloñesa.		Filete fresco de merluza con patatas fritas.	
FILETE DE SALMÓN	13	SOLOMILLO DE TERNERA	18
Filete de salmón con patatas fritas.		Solomillo de ternera 115g (4oz) con patatas fritas.	
PENNE DE PASTA FRESCA	10	PINSA ROMANA CON MOZZARELLA Y TOMATO	11
Spaghetti de pasta fresca casera con salsa de tomate.		Mas Pepperoni / Verduras o Salchicas Picante	2
HAMBURGUESA CASERA	10	HAMBURGUESA CON QUESO	12
Hamburguesa 115g (4oz) con patatas fritas.		Hamburguesa con queso 115g (4oz) con patatas fritas.	
HAMBURGUESA CON QUESO Y BACON	13	HAMBURGUESA VEGANA	12
Hamburguesa 115g (4oz) con queso, bacon y patatas fritas.		Hamburguesa Vegana 115g (4oz) con patatas fritas.	

0 % CÓCTELES SIN ALCOHOL

5

0% VIRGIN MOJITO	0% SIBERIAN SEA BREEZE
Una infusión de menta y lima fresca, con soda, servido sobre hielo picado.	Sirope de Flor de Saúco, zumo de lima fresca, menta y soda.
0% GENTLE SEA BREEZE	0% ARABIAN SEA BREEZE
Zumos de piña y arándano, agitado y servido sobre hielo.	Sirope de agua de rosas, sirope de frambuesa, con soda y menta fresca.
0% HAWAIIAN SEA BREEZE	0% NORWEGIAN SEA BREEZE
Sirope de frambuesa, zumo de naranja y sirope de plátano, agitado y servido sobre hielo.	Zumo de arándano, manzana, naranja y lima mezclada, servido con soda.
0% VIRGIN MARY	0% SOUTH PACIFIC SEA BREEZE
Zumo de tomate con sal, pimienta, salsa Worchester, salsa Tabasco, agitado y servido sobre hielo.	Zumo de naranja, sirope de coco & plátano, servido sobre hielo.
0% SHIRLEY TEMPLE	0% DAQUIRI DE FRESA
Limonada, ginger-ale y granadina, servido con hielo.	Puré de fresa y granadina, batido con hielo.
0% PINA COLADA	0% CARIBBEAN SEA BREEZE
Sirope de coco y zumo de piña, batido con hielo, y servido sobre hielo.	Zumo de piña, zumo de naranja, sirope de maracuyá y granadina, servido sobre hielo.
0% MEDITERRANEAN SEA BREEZE	0% WOO WOO DE FRESA
Mezcla de sangría sin alcohol, con zumo de naranja, limonada y fruta fresca.	Puré de fresa, zumo de arándano, batido y servido sobre hielo.
0% DAIQUIRI DE PLÁTANO	0% HURRICANE
Puré de plátano, con zumo de plátano, batido con hielo.	Zumo de piña, zumo de naranja, sirope de maracuyá batido con hielo