

# HPC

RESTAURANTE

PORTOCOLOM



# HPC

RESTAURANTE



Celebra a tu manera, frente al mar.  
Celebrate your way, by the sea.

Cumpleaños, eventos privados, reuniones de negocios o lo que tengas en mente; tenemos el espacio perfecto.

Birthdays, private events, business meetings, or anything you have in mind – we have the perfect space.



INFO + RESERVAS/BOOKINGS  
971 825 323 / 652 701 960  
[RESERVAS@SURMASTER.COM](mailto:RESERVAS@SURMASTER.COM)

## Aperitivos • Aperitifs

|                                                   |       |                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Negroni</b><br>Ginebra, Campari, vermouth      | 11.50 | <b>Martini</b><br>Bianco, Rosso o Extra dry                                         | 6.00  |
| <b>Vermouth Muntaner</b><br>Rojo, blanco o rosado | 5.90  | <b>Campari</b><br>Con zumo natural de naranja<br>with freshly squeezed orange juice | 10.50 |

## Cócteles • Cocktails

|                                                               |       |                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Aperol spritz</b><br>Aperol, cava y soda                   | 9.50  | <b>Hugo</b><br>Saint Germain, cava y soda                                                                     | 9.50  |
| <b>Mojito</b><br>Hierbabuena, ron, azúcar y lima              | 10.90 | <b>Moscow mule</b><br>Vodka, ginger beer y lima                                                               | 11.50 |
| <b>Margarita</b><br>Tequila, lima y triple sec                | 11.50 | <b>Porn star martini</b><br>Vodka de vainilla, fruta de la pasión,<br>sirope de vainilla, lima y shot de cava | 11.50 |
| <b>Copa de sangría</b><br>Tinto o blanco<br>red or white wine | 7.90  | <b>Copa de sangría</b><br>De Cava                                                                             | 8.90  |

## Cervezas • Beers

|                                                            |              |                                           |      |
|------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------|------|
| <b>De barril</b><br>Caña • Small 22cl<br>Jarra • Pint 50cl | 3.40<br>5.60 | <b>Alhambra Reserva</b>                   | 4.60 |
| <b>Sullerica De Mallorca</b>                               | 5.00         | <b>Franziskaner 50cl</b>                  | 6.60 |
| <b>Estrella Galicia</b>                                    | 4.40         | <b>Mahou</b><br>Sin gluten<br>Gluten free | 4.30 |
| <b>Coronita</b>                                            | 5.00         | <b>Mahou tostada 0.0</b>                  | 4.30 |

## Agua • Water

|                                                 |      |                                                    |      |
|-------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------|------|
| <b>Solán de Cabras</b><br>Sin gas • Still water | 3.75 | <b>San Pellegrino</b><br>Con gas • Sparkling water | 4.75 |
|-------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------|------|

Entrantes

|                                                                                          |              |                                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Paleta ibérica</b><br><b>Redondo Iglesias 75gr</b><br>Sobre pan cristal               | <b>18.50</b> | <b>Tartar de atún rojo del mediterráneo Balfegó</b><br>Con cremoso de aguacate y toques de manzana verde | <b>19.80</b> |
| <b>Flor de alcachofas</b><br>Con láminas y espuma de jamón ibérico                       | <b>18.90</b> | <b>Steak tartar</b><br>Ternera cortada al cuchillo con patatas paja crujientes                           | <b>19.60</b> |
| <b>Croquetas de jamón</b>                                                                | <b>13.50</b> | <b>Trinxat de gambas</b><br>Con patata paja crujiente, gambas y huevos fritos                            | <b>18.50</b> |
| <b>Gambas al ajillo</b><br>En aceite de oliva virgen                                     | <b>20.80</b> | <b>Zamburiñas</b><br>Con mantequilla de ajo                                                              | <b>19.20</b> |
| <b>Flor de calabacín</b><br>En tempura, rellenas de queso crema, nueces y miel de flores | <b>16.90</b> | <b>Chipirones a la brasa</b><br>Con su pil-pil y romescu de ajo negro                                    | <b>19.50</b> |
| <b>Mejillones gallegos a la brasa</b>                                                    | <b>17.50</b> |                                                                                                          |              |

Ensaladas

|                                                                                                                                                                                                                                            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>César 2.0</b><br>Mezcla de lechugas, pollo crispy, croutons, salsa cesar y parmentier de parmesano                                                                                                                                      | <b>16.50</b> |
| <b>Burrata del puerto</b> <br>Burrata fresca sobre tomates antiguos de temporada, pesto de albahaca, crumble de aceituna negra y reducción de balsámico | <b>17.50</b> |
| <b>Ensalada de salmón</b><br>Con mango, aguacate, queso ricotta y vinagreta de miel, mango y toques cítricos.                                                                                                                              | <b>18.50</b> |

Pizzas

|                                                                                                            |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Italiana</b><br>Mozarella, tomate, mortadella italiana, burrata, pesto de pistacho y ralladura de limón | <b>16.80</b> |
| <b>Blanca</b><br>Mozarella, nata, trufa, guanciale, parmesano, setas y salvia                              | <b>16.80</b> |
| <b>Ibérica</b><br>Mozarella, tomate, paleta ibérica y rúcula                                               | <b>18.50</b> |
| <b>Pepperoni</b><br>Mozarella, tomate, pepperoni                                                           | <b>16.50</b> |

Pastas

Pastas frescas elaboradas diariamente de manera artesanal con ingredientes seleccionados.

|                                                                                                                                        |              |                                                                                              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Tagliatelle al Parmesano</b> <br>Con trufa negra | <b>20.90</b> | <b>Ravioli cacio e pepe con gambas</b><br>Relleno de crema de Pecorino y su tartar de gambas | <b>21.90</b> |
| <b>Canelón de ossobuco</b><br>Con bechamel trufada                                                                                     | <b>19.90</b> |                                                                                              |              |

 Opción vegetariana

Tenemos a su disposición nuestra carta de alérgenos. Pregúnte a su camarero.

## Paellas

Nuestras paellas son caseras y elaboradas al momento, con productos frescos y caldos caseros, por lo que el tiempo mínimo de espera es de 20 minutos.

Precio por persona, mínimo 2 personas.

**Paella mixta ciega** 22.90  
Con sepia, gambas, mejillones, pollo y cerdo

**Paella negra** 23.60  
Con gambas, chipirones y alioli casero

**Paella de pollo de corral a la brasa** 21.90  
Con espárragos y setas Portobello

**Paella de marisco** 23.90  
Con sepia, gambas, almejas, mejillones y cigalas

**Paella de pluma ibérica a la brasa** 22.90

**Arroz a la llauna** 22.50  
Con alcachofas, setas y butifarra

## Pescados

**Filete de lubina a la brasa** 28.50  
Con patató confitado, pimientos asados y aceite verde de albahaca

**Lomo de bacalao al pesto** 26.90  
Con espuma de patata y cherrys confitados

**Filete de rodaballo a la brasa** 29.50  
Con su meunière, acompañado de patata panadera

**Salmón a la brasa** 27.50  
con salsa cremosa de mostaza Dijon

**Pulpo a la brasa** 26.70  
Con mantequilla de hierbas, sobre puré de patata con emulsión de lima y aceite de oliva virgen extra

**Tataki de atún rojo** 26.90  
Con salteado de arroz asiático

## Carnes

**Carrillera de ternera** 24.50  
Con puré en reducción de su jugo

**Pluma ibérica a la brasa** 28.50  
Marinada en chimichurri

**Chateaubriand** 34.50  
Con verduras a la brasa y patató confitado  
Min 2 pax. Precio por persona.

**Pollo al limón** 22.50  
Con patata panadera

**Solomillo de ternera** 33.50  
Con foie en reducción de salsa de oporto y puré de boniato

**Hamburguesa de wagyu** 18.90  
Pan brioche, queso taleggio, cebolla caramelizada, rúcula y mahonesa de trufa

Starters

|                                                                                                |              |                                                                                                                   |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Iberian ham</b><br><b>Redondo Iglesias 75g</b><br>Served with crystal bread                 | <b>18.50</b> | <b>Red mediterranean bluefin</b><br><b>Balfegó tuna tartare</b><br>With creamy avocado and a touch of green apple | <b>19.80</b> |
| <b>Artichoke flower</b><br>With Iberian ham shavings and foam                                  | <b>18.90</b> | <b>Steak tartare</b><br>Hand-cut beef with crispy fries                                                           | <b>19.60</b> |
| <b>Iberian ham croquettes</b>                                                                  | <b>13.50</b> | <b>Prawn trinxat</b><br>With crispy fries, prawns and fried eggs                                                  | <b>18.50</b> |
| <b>Garlic prawns</b><br>In extra virgin olive oil                                              | <b>20.80</b> | <b>Scallops</b><br>With garlic butter                                                                             | <b>19.20</b> |
| <b>Courgette flower</b><br>In tempura, filled with cream cheese, walnuts and wildflower honey. | <b>16.90</b> | <b>Grilled baby squid</b><br>With its pil-pil sauce and black garlic romesco                                      | <b>19.50</b> |
| <b>Grilled Galician mussels</b>                                                                | <b>17.50</b> |                                                                                                                   |              |

Salads

|                                                                                                                                                                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Caesar 2.0</b><br>Mixed lettuces, crispy chicken, croutons, Caesar dressing & Parmesan parmentier                                                                                                                 | <b>16.50</b> |
| <b>Harbour Burrata</b> <br>Fresh burrata over heirloom seasonal tomatoes, basil pesto, black olive crumble and balsamic reduction | <b>17.50</b> |
| <b>Salmon salad</b><br>Mango, avocado, ricotta cheese and a honey-mango vinaigrette with citrus notes                                                                                                                | <b>18.50</b> |

Pizzas

|                                                                                                   |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Italian</b><br>Mozzarella, tomato, Italian mortadella, burrata, pistachio pesto and lemon zest | <b>16.80</b> |
| <b>White</b><br>Mozzarella, cream, truffle, guanciale, parmesan, mushrooms and sage               | <b>16.80</b> |
| <b>Iberian</b><br>Mozzarella, tomato, Iberian ham and rocket                                      | <b>18.50</b> |
| <b>Pepperoni</b><br>Mozzarella, tomato and pepperoni                                              | <b>16.50</b> |

Pastas

Fresh pasta made daily in an artisanal way using selected ingredients.

|                                                                                                                                            |              |                                                                                               |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Tagliatelle al Parmigiano</b> <br>With black truffle | <b>20.90</b> | <b>Cacio e pepe prawn ravioli</b><br>Filled with Pecorino cream and topped with prawn tartare | <b>21.90</b> |
| <b>Canelón de ossobuco</b><br>With truffle béchamel                                                                                        | <b>19.90</b> |                                                                                               |              |

 Vegetarian option

Our allergen menu is available upon request. Please ask your waiter.

# Paellas

Our paellas are homemade and prepared to order, using fresh ingredients and house-made stocks. Please allow a minimum waiting time of 20 minutes.

Price per person, minimum 2 people.

**Mixed boneless paella** 22.90

With cuttlefish, prawns, mussels, chicken and pork

**Black paella** 23.60

With prawns, baby squid and homemade aioli

**Grilled free-range chicken paella** 21.90

With asparagus & Portobello mushrooms

**Seafood paella** 23.90

With cuttlefish, prawns, clams, mussels and langoustines

**Grilled Iberian pork pluma paella** 22.90

**Baked rice "a la llauna"** 22.50

With artichokes, mushrooms and Catalan sausage

# Fish

**Grilled sea bass fillet** 28.50

With confit baby potatoes, roasted peppers and basil green oil

**Cod loin with pesto** 26.90

With potato foam and confit cherry tomatoes

**Grilled turbot fillet** 29.50

With its meunière sauce and baked potatoes

**Grilled salmon** 27.50

with creamy Dijon mustard sauce

**Grilled octopus** 26.70

With herb butter, served on potato purée with lime emulsion and extra virgin olive oil

**Bluefin tuna tataki** 26.90

with sautéed Asian rice

# Meat

**Braised beef cheek** 24.50

With purée and a reduction of its own juice

**Iberian pork pluma** 28.50

Marinated in chimichurri

**Chateaubriand** 34.50

With chargrilled vegetables and confit baby potatoes  
Min. 2 guests. Price per person.

**Lemon chicken** 22.50

With baked sliced potatoes

**Beef tenderloin** 33.50

With foie gras, a Port wine reduction and sweet potato purée

**Wagyu burger** 18.90

Brioche bun, Taleggio cheese, caramelised onion, rocket and truffle mayonnaise

## Vorspeisen

|                                                                    |              |                                                                 |              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Iberische Schulter Redondo Iglesias 75g</b>                     | <b>18.50</b> | <b>Mediterraner Balfegó-Rotthun-Tatar</b>                       | <b>19.80</b> |
| Auf knusprigem cristal-brot                                        |              | Mit avocadocreme und grünen Apfelakzenten                       |              |
| <b>Artischockenblüte</b>                                           | <b>18.90</b> | <b>Steak tartar</b>                                             | <b>19.60</b> |
| Mit Scheiben und schaum vom iberischen schinken                    |              | Rindfleisch von hand geschnitten mit knusprigen strohkartoffeln |              |
| <b>Schinkenkroketten</b>                                           | <b>13.50</b> | <b>Garnelen-Trinxat</b>                                         | <b>18.50</b> |
| <b>Garnelen in Knoblauchöl</b>                                     | <b>20.80</b> | Mit knusprigen strohkartoffeln, garnelen und spiegeleiern       |              |
| <b>Zucchiniblüte</b>                                               | <b>16.90</b> | <b>Jakobsmuscheln</b>                                           | <b>19.20</b> |
| Im Tempurateig, gefüllt mit Frischkäse, Walnüssen und Blütenhonig. |              | Mit knoblauchbutter                                             |              |
| <b>Galicische Miesmuscheln vom Grill</b>                           | <b>17.50</b> | <b>Gegrillte Baby-Tintenfische</b>                              | <b>19.50</b> |
|                                                                    |              | Mit pil-pil-sauce und schwarzem knoblauch-romesco               |              |

## Salate

|                                                                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Caesar 2.0</b>                                                                                            | <b>16.50</b> |
| Mischsalat mit knusprigem hähnchen, croutons, caesar-dessing und parmesan-parmentier                         |              |
| <b>Burrata vom Hafen</b>  | <b>17.50</b> |
| Frische burrata auf saisonalen ochsenherztomaten, basilikumpesto, olivencrumble und balsamico-reduktion      |              |
| <b>Lachssalat</b>                                                                                            | <b>18.50</b> |
| Mango, Avocado, Ricottakäse und eine Honig-Mango-Vinaigrette mit Zitrusnoten                                 |              |

## Pizzen

|                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Italienische</b>                                                                           | <b>16.80</b> |
| Mozzarella, tomatensauce, italienische mortadella, burrata, pistazienpesto und zitronenabrieb |              |
| <b>Bianca</b>                                                                                 | <b>16.80</b> |
| Mozzarella, sahn, trüffel, guanciale, parmesan, pilze und salbei                              |              |
| <b>Iberisch</b>                                                                               | <b>18.50</b> |
| Mozzarella, tomatensauce, iberischer schinken und rucola                                      |              |
| <b>Pepperoni</b>                                                                              | <b>16.50</b> |
| Mozzarella, tomatensauce, pepperoni                                                           |              |

## Pasta

Täglich frisch und handwerklich zubereitete Pasta aus ausgewählten Zutaten.

|                                                                                                                     |              |                                             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------|--------------|
| <b>Tagliatelle mit Parmesan</b>  | <b>20.90</b> | <b>Ravioli cacio e pepe mit garnelen</b>    | <b>21.90</b> |
| Mit schwarzer trüffel.                                                                                              |              | Gefüllt mit pecorinocreme und garnelentatar |              |
| <b>Cannelloni mit ossobuco</b>                                                                                      | <b>19.90</b> |                                             |              |
| Mit trüffelbechamel                                                                                                 |              |                                             |              |

## Paellas

Unsere Paellas sind hausgemacht und werden frisch zubereitet, mit frischen Zutaten und hausgemachten Fonds, daher beträgt die Mindestwartezeit 20 Minuten.

**Preis pro Person, mindestens 2 Personen.**

**Blinde gemischte Paella 22.90**

Mit Sepia, Garnelen, Miesmuscheln, Hähnchen und Schweinefleisch

**Schwarze Paella 23.60**

Mit Garnelen, kleinen Tintenfischen und hausgemachtem Aioli

**Paella mit gegrilltem Freilandhähnchen 21.90**

Mit Spargel und Portobello-Pilzen

**Meeresfrüchte-Paella 23.90**

Mit Sepia, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Kaisergranat

**Paella mit gegrillter Ibérico-Pluma 22.90****Reis aus der Llauna 22.50**

Mit Artischocken, Pilzen und Katalanische Wurst

## Fischgerichte

**Gegrilltes Wolfsbarschfilet 28.50**

Mit confierten Patatons, gerösteten Paprika und grünem Basilikumöl

**Kabeljaurücken mit Pesto 26.90**

Mit Kartoffelschaum und confierten Cherrytomaten

**Gegrilltes Steinbuttfilet 29.50**

Mit Meunière und Bratkartoffeln

**Gegrillter Lachs 27.50**

mit cremiger Dijon-Sensauce

**Gegrillter Oktopus 26.70**

Mit Kräuterbutter auf Kartoffelpüree mit Limettenemulsion und nativem Olivenöl extra

**Tataki vom Blauflossen-Thunfisch 26.90**

Fmit asiatisch gebratenem Reis

## Fleischgerichte

**Geschmorte rinderrinderbäckchen 24.50**

Mit püree in reduktion seines fonds

**Iberische Pluma 28.50**

Mariniert in chimichurri

**Chateaubriand 34.50**

Mit gegrilltem gemüse und konfitierten kartöffelchen

Mind. 2 personen. Preis pro person.

**Zitronenhähnchen 22.50**

Mit ofenkartoffeln

**Rinderfilet 33.50**

Mit foie in portweinsauce und süßkartoffelpüree

**Wagyu-burger 18.90**

Mit briochebrot, taleggio, karamellisierter zwiebel, rucola und trüffelmayonnaise



**HPC**  
RESTAURANTE

# SURMASTER projects

**DON  
LEONE** Since 1984

[www.donleonecalador.com](http://www.donleonecalador.com)  
[@donleonerestaurante](#)  
Cala d'Or

**HPC**  
RESTAURANTE

[www.hpcportocolom.com](http://www.hpcportocolom.com)  
[@hpcrestaurant](#)  
Portocolom



[www.casapatronpalma.com](http://www.casapatronpalma.com)  
[@casapatronpalma](#)  
Palma



[www.pubdugans.com](http://www.pubdugans.com)  
[@duganspubcalador](#)  
Cala d'Or

**BABBO**

[www.babboportocolom.com](http://www.babboportocolom.com)  
[@babbo\\_portocolom](#)  
Portocolom

**TACOS  
PATRON**  
• MEXICAN FOOD •

[www.restaurantetacospatron.com](http://www.restaurantetacospatron.com)  
[@tacospatron\\_](#)  
Cala d'Or

**Hotel D'or**  
~~~ Cala D'or ~~~

[www.hoteldor.com](http://www.hoteldor.com)  
[@hoteldor](#)  
Cala d'Or

**BO.CANA**  
TAPAS & COCKTAILS

[www.bocanacalador.com](http://www.bocanacalador.com)  
[@bo.canarestaurante](#)  
Cala d'Or

**HPC**  
**HOSTAL**  
PORTOCOLOM

[www.hostalportocolom.com](http://www.hostalportocolom.com)  
[@hpcpostal](#)  
Portocolom

GRUPO | sur  
mas  
ter

[www.surmasterprojects.com](http://www.surmasterprojects.com)



GRUPO | sur  
mas  
ter

[www.surmasterprojects.com](http://www.surmasterprojects.com)