



Antes de nada, le damos la bienvenida



The Duplex Club nace con el sueño de crear un espacio único donde disfrutar de un ambiente exclusivo.

En pleno corazón del casco antiguo de Palma de Mallorca les presentamos nuestro club, un espacio diseñado para que nuestros clientes conozcan la gastronomía fusión, una oferta creada por nuestro Chef al más puro estilo Bistro y una coctelería enfocada a los años 70 donde la innovación y las nuevas técnicas serán las protagonistas.

Un abanico de postres creados por nuestro maestro repostero.

Un Cocktail Bar clásico y elegante, donde apostamos por un servicio personalizado y exclusivo con una selección de bebida y cocktails cuidadosamente elegida por nuestro equipo.

First of all, we welcome you

The Duplex Club was born with the dream of creating a unique space where you can enjoy an exclusive atmosphere.

In the heart of the old town of Palma de Mallorca, we present our club, a space designed for our customers to know the fusion cuisine, an offer created by our chef in the focused on the 70's

A range of desserts created by our master pastry chef.

A classic and elegant Cocktail Bar, where we bet for a personalized and exclusive service with a selection of drinks and cocktails carefully chosen by our team.



Entrantes

- **Mezze griego variado de entrante servido con pan pita casero**

Assorted Greek mezze starter served with homemade pita bread.

14,50

- **Croquetas de Pollo Asado Al Ast con finas hierbas, crema de Pistacho y Mayonesa de curry (5 unids.)**

Roasted chicken croquettes with fine herbs (5 units).

14,50

- **Croquetas de Pulpo a la Gallega sobre mayonesa de pimentón de la vera y sal d'Es Trenc (5 unids.)**

Octopus Galician style croquettes with Mayonnaise pepper from the Vera and Salt of d'Es Trenc (5 units).

15,50

- **Bravas The Duplex Club con mayonesa de Sriracha y Alioli de ajo negro**

The Duplex Club patata brava with Mayonnaise of Sriracha and black garlic alioli.

11,80

- **Pan Bao al vapor pull pork, cebolla caramelizada setas Shimeji, Shiitake y mayonesa de chile chipotle. (2 unids.)**

Bao bread steamed with pulled pork, caramelized onions, shimeji mushrooms, shiitake and chipotle mayonnaise.

15,90

- **Kebab de pollo al estilo Tandori con guacamole, mayonesa picante, pico de gallo, crema de menta y lima**

Tandori style chicken kebab with guacamole, spicy mayonese and creamy mint and lime sauce

17,50

IVA incluido / Consulte a nuestro personal en materia de alérgenos
VAT included / Consult our staff regarding allergens



Entrantes



Gambas al Ajillo Fusion con curry rojo, leche de coco, lima Kéfir y Harissa.

Garlic Fusion Prawns with Red Curry, Coconut Milk, Kaffir Lime and Harissa.

16,60

Tiradito Nikkei de Atún en Alga Nori, crema de lima y salsa anticucho

Tiradito Nikkei Tuna in Nori Seaweed, lime cream and anticucho sauce.

17,00

Tartar de Atún sobre Aguacate en tempura, leche de tigre de Maracuya y Tobiko con mayonesa acevichada

Tuna Tartare over Avocado in tempura, passion fruit tiger milk and Tobiko with acevichada mayonnaise.

17,90

Tartar de Atún sobre Aguacate en tempura, leche de tigre de Maracuya y Tobiko con mayonesa acevichada

Tuna Tartare over Avocado in tempura, passion fruit tiger milk and Tobiko with acevichada mayonnaise.

17,90

Ceviche de Pulpo y Gambón black tiger con mango, aguacate, leche de tigre de maracuya y mayonesa de wasabi


Octopus and black tiger prawn ceviche with mango, avocado, tiger maracuya milk with a wasabi mayonesa

18,70


Causa Rol de Pulpo con papas peruanas queso crema, aguacate, ají amarillo, zest de lima y cilantro

Octopus causa Rol with Peruvian potatoes, cream cheese, avocado, yellow pepper, lemon zest and coriander.

15,90



IVA incluido / Consulte a nuestro personal en materia de alérgenos
VAT included / Consult our staff regarding allergens



Entrantes

Gozas caseras de pollo al curry con sweet de chilly, sesamo y cebolla de primavera (8 unids.)

Homemade chicken curry gozas with sweet chilly, sesame and spring onions (8 units).

14,90

Kofta de Cordero de salsa Muhammara Tzatziki, servido con pan pita al grill con aceite de sésamo (5 unids.)

Lamb Kofta with Muhammara Tzatziki sauce, served with grilled pita bread with sesame oil.

15,90

Taco Tex-mex crujiente de Rabo de buey cocinado a baja temperatura con frijoles, guacamole, mayonesa de jalapeños y cilantro, servido con guacamole (2 unids.)

Crispy Taco Tex-mex oxtail cooked at low temperature with beans, guacamole, jalapeño mayonnaise and coriander served with guacamole (2 units)

16,60

Taco Tex-mex crujiente California con camarones, mango, tomate, cebolla, maíz cancha, wakame y plátano macho frito, mayonesa spicy, servido con guacamole (2 unids.)

Crispy Taco Tex-mex California with shrimps, mango, tomatoe, onion, field corn, wakame, fried banana and spicy mayonnaise, served with guacamole (2 units).

15,50

Ventresca de Atún rojo con escalibada, huevo poche y salsa ponzu con pistacho y trufa

Ventresca of red tuna with vegetables poached egg and a pistachio trufa sauce

17,80

IVA incluido / Consulte a nuestro personal en materia de alérgenos
VAT included / Consult our staff regarding allergens

Principales

Canelón meloso de Rabo de buey con boletus, vichyssoise de parmesano trufado (24 meses)

Mellow oxtail cannelloni with wild mushrooms, truffled parmesan (24 months) vichyssoise.

19,50

Cordero cocinado 7 horas con Labneh, ras al hanout y menta fresca

Lamb cooked for 7 hours with Labneh, Ras el hanout and fresh mint.

19,90

Pad Thai de Tofu con gambas, verduras con salsa thai y tamarindo

Tofu Pad Thai with prawns, vegetables with thai sauce and tamarind.

17,60

Pata de Pulpo torrada con cremoso de patata al curry, tocino italiano y emulsión de pimentón de la vera

Roast octopus leg with creamy potato curry, Italian bacon and paprika emulsion.

21,60

Atún Crispy panko con crema de miso, yogurt de wasabi y perlas de higos con cítrico

Crispy Tuna panko with miso cream, wasabi yogurt with fig pearls and citrus.

21,50

Secreto ibérico en salsa hoisin con verduras al wok y arroz frito thai

Iberian secret emulsioned in hoisin sauce with vegetable wok and Thai fried rice.

19,90

IVA incluido / Consulte a nuestro personal en materia de alérgenos
VAT included / Consult our staff regarding allergens

Principales

Risotto meloso con Azafrán a la milanesa, brazado de ternera, crema de parmesano y su Demi-glase 18,80

Risotto with saffron Milanese, stewed beef, Parmesan cream and its Demi-glace.

Risotto meloso Mar y Montaña con secreto ibérico, gambas tigre, setas chinas, espárrago triguero y alioli de ajo negro 19,60

Sea and mountain risotto with Iberian secret, tiger prawns, Chinese mushrooms, wild asparagus and black garlic alioli.

Steak de Coliflor al grill con Fondue de queso Mahonés, puré de Camote Tahini y lentejas 18,50

Grilled Cauliflower Steak with Mahonés Cheese Fondue, Tahini Sweet Potato Puree and Lentils

Raviolo casero de Foie Mi-cuit con ragú blanco de calabin al Pedro Jimenez cebolla caramelizada humeboshi y setas chinas 20,50

Homemade foie Ravioli's with wild pork Pedro Jimenez, ragú, humboshi and Chinese mushrooms

Carrillera de cerdo ibérico confitada sobre pure de patata y trufa con demiglasse al vino tinto 18,50

Iberian pork cheek con-fitted on mashed potato and trufa demi-glasse

IVA incluido / Consulte a nuestro personal en materia de alérgenos
VAT included / Consult our staff regarding allergens



Pastries



Tiramisu de ensaimada con ron amazonas
Tiramisu of Ensaimada from Mallorca with Rum liquor Amazonas.

7,00

Tartaleta de Lemon pie con pico de merengue
Lemon pie tartlet with meringue peak.

7,00

Cheesecake de frutos rojos cubierta de chocolate blanco
Red Fruit Cheesecake covered in white chocolate.

7,00

Delicia de Chocolate a las siete texturas
Chocolate Delight with seven textures.

7,00



IVA incluido / Consulte a nuestro personal en materia de alérgenos
VAT included / Consult our staff regarding allergens

