

¿Qué es Vaikiri?

Vaikiri no es solo un lugar. Es un instante. Un suspiro en el tiempo donde todo se alinea; el sabor, el mar, la luz del atardecer, el sonido de las olas, el tacto de la brisa en la piel.

En Vaikiri Experience, no vienes solo a comer. Vienes a respirar, a detenerte, a reconectar.

Aquí, entre jardines abiertos al mar y terrazas que miran al horizonte y atardeceres creamos momentos que no se miden en horas, sino en sensaciones.

Vaikiri es eso que no se puede explicar, pero sí sentir.

Es el instante perfecto donde el alma se expande...

Vaikiri

EXPERIENCE



What is Vaikiri?

Vaikiri is not just a place. It is a moment. A breath in time where everything aligns; flavor, the sea, the light of the sunset, the sound of the waves, the touch of the breeze on your skin.

At Vaikiri Experience, you don't just come to eat. You come to breathe, to pause, to reconnect.

Here, among gardens open to the sea and terraces facing the horizon and its sunsets, we create moments that are not measured in hours, but in sensations.

Vaikiri is something that cannot be explained, only felt.

It is that perfect instant where the soul expands...

¡Compartimos?

Ali-oli de tomillo y ajos confitados, aceitunas y cesta de pan	  	3,5 pp
Jamón cortegana Ibérico de Bellota al corte con pan cristal, tomate ramallet y aceitunas trencadas mallorquinas		34
Tabla de quesos mallorquines: Brossat, queso de oveja roja y queso grimalt semicurado con membrillo y almendras de la isla	  	23
Croquetas de jamón ibérico con ali-oli campestre	 	17
Ceviche de pescado de temporada con aji y albaricoque, leche de tigre, acompañado de naranja, boniato blanco y maíz cancha	 	25
Mejillones a la marinera, con toque de vino blanco, ajo y perejil	  	18
Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco		20
Tartar de atún bluefin con aliño asiático, acompañado de aguacates ahumados, mango y wakame, con su toque de sésamo y sichimi	                   	28
Alcachofas a la plancha con salsa romesco y avellana picada	  	22
Calamar frito con mayonesa de harissa	         	18
"Gambas dinamita" Gambón crujiente con salsa mayo picante	         	18
Steak tartar con yema curada, tomate seco mallorquín y selección de encurtidos y chalotas, helado de mostaza y nuestro aliño especial	         	25
Patatas bravas con sobrasada de mallorca y ali-oli de tomillo	 	16

Ensaladas con amor

Mix de brotes tiernos con aguacates y boniatos asados, cebolla encurtida, queso feta y mix de semillas y arándanos deshidratados, acompañada de vinagreta de miel y mostaza casera	         	23
Burrata al aceite de tartufo con mix de tomates de la isla en texturas: Cor de Bou, ramallet, cherry y tomate de canyís, con nuestro pesto de rúcula y almendras	         	22
Miss César. Saam con hojas tiernas de cogollo, acompañado de pollo aliñado con nuestra salsa césar de queso de oveja roja mallorquina, crostones de bacon y pan de brioche, terminado con finas lascas de queso	         	22

Paella o Fideua con nuestro toque especial

De marisco. Gamba roja, rape, mejillón y zamburiñas	           	26 pp
Mar y montaña. Lagarto ibérico y gamba roja	           	25 pp
Verdura de la huerta. Verduras de temporada y alcachofas	           	23 pp
Negra señoret. Gamba roja, mejillón y calamar crujiente	           	25 pp

Para los más pequeños

Pollo crujiente con patatas fritas	 	14,50
Burger con queso y patatas fritas	 	14,50
'Fish and chips'	         	14,50

Selección premium de carnes a la brasa

Chuletón de vaca Angus madurado 30 días (1,1 - 1,2kg)	79
T-Bone de vaca Angus madurado 20 días (1,1-1,2kg)	79
Chateaubriand 500g	70

Las carnes a la piedra irán acompañadas de mantequilla, chimichurri y criolla 

Solomillo de vaca angus 250g con patata asada, crème fraîche y verduras al rescoldo		35
Secreto ibérico a baja temperatura con puré de boniato, verduras asadas, salsa de mostaza y reducción de miel de naranja y tomillo	  	28
Costillitas de cordero lechal mallorquín con patatas confitadas al romero		32
Hamburguesa Naikiri de vaca madurada 250gr con bacon, rúcula, tomate asado a la parrilla, cebolla morada, queso cheddar, con salsa Naikiri, en pan brioche y patatas	  	24

Disfruta de nuestros pescados y joyas del mar

Salmón a la brasa, duo de arroz basmati y negro salvaje, y verduras al rescoldo	   	25
Pulpo con parmentier y sobrasada en texturas	 	27
Lubina a la espalda con ajo arriero		26
Lenguado menier con mantequilla de cítricos	  	P.S.M

Guarnición

Patata asada a baja temperatura con Mantequilla finas hierbas o Crème fraîche		6,50
Boniato o Patatas fritas	  	6,50
Boniato al rescoldo flambeado	  	6,50
Mix de verduras asadas a la brasa		6,50
Pimientos asados con salsa portuguesa		6,50

Endulzate la vida

Tartaleta pasión. Mango, pasión y coco, con bola de helado para refrescar los sentidos	 	9
Tiramisú. Cremoso tiramisú en copa con final de Amaretto	  	9
Muerte por chocolate. Para los más golosos, chocolates en diversas formas, texturas y colores	  	9
Puding de brossat. (queso) servido con peras en almíbar	   	9
Helado variado con Crumble (bola)		3,5

Todos nuestros platos pueden contener trazas, consulte con nuestro personal.
Gracias.

Shall we share?

Thyme & confit garlic ali-oli, olives and bread basket	  	3,5 pp
Hand-carved acorn-fed Iberian Ham from Cortegana, served with cirstal bread, ramallet tomato and Mallorcan olives		34
Selection of Mallorcan Cheeses: Brossat, Red Mallorcan Sheep's Cheese and Semi-Cured Grimalt, Quince Paste and Local Almonds	  	23
Iberian ham croquettes with rustic ali-oli	 	17
Seasonal fish ceviche with ají and apricot, leche de tigre, served with orange, white sweet potato and cancha corn	 	25
Mussels in marinera sauce, white wine, garlic and parsley	  	18
Grilled season vegetables platter with romesco sauce		20
Bluefin tuna tartare with Asian dressing, served with smoked avocado, mango and wakame, with a hint of sesame and sichimi	      	28
Grilled artichokes with romesco sauce and chopped hazelnuts	  	22
Fried squids with harissa mayonnaise	   	18
"TNT prawns" Crispy king prawns with spicy mayo sauce	     	18
Steak tartare with cured egg yolk, Mallorcan sun-dried tomato, a selection of pickles and shallots, mustard ice-cream and our special dressing	    	25
Patatas bravas with spicy Mallorca sobrasada and thyme ali-oli	 	16

Salads with love

Mixed baby greens with avocado and roasted sweet potato, pickled onion, feta cheese, mixed seeds and dried cranberries, served with a homemade honey and mustard vinaigrette	  	23
Burrata with truffle oil, served with a mix of local tomatoes in different textures: cor de bou, ramallet, cherry and canyís tomatoes, with our arugula and almond pesto	 	22
Miss Caesar. Saam with tender lettuce leaves, served with chicken dressed in our Mallorcan red sheep's cheese Caesar sauce, bacon and brioche croutons, finished with fine cheese shavings	  	22

Paella or Fideua with our special touch

Seafood. Red prawn, monkfish, mussels & variegated scallop	       	26 pp
Surf and Turf. Iberian "lagartito" prawns and mussels	       	25 pp
Garden Vegetables. Seasonal vegetables and artichokes.	   	23 pp
Black "señoret" style. Red prawns, mussels and crispy squid	       	25 pp

For the little ones

Up to 13 years old

Crispy chicken with French fries	 	14,50
Cheeseburger with French fries	 	14,50
Fish and chips	  	14,50

Premium selection of charcoal grilled meats

Rib beef steak 30-day dry-aged (1,1 - 1,2kg)	79
T-Bone 20-day dry-aged (1,1 - 1,2kg)	79
Chateaubriand 500g	70

Stone-grilled meats are served with butter, chimichurri and criolla sauce 

Angus beef tenderloin 250 g with baked potato, crème fraîche and ember-roasted vegetables	 35
Slow-cooked pork secreto with sweet potato purée, roasted vegetables, mustard sauce and orange-thyme honey reduction	   28
Mallorcan suckling lamb chops with rosemary confit potatoes	32
Naikiri aged beef Burger 250g with bacon, arugula, grilled tomato red onion, cheddar cheese, naikiri sauce, brioche bun and fries	   24

Enjoy our fish and treasures from the sea

Charcoal-grilled salmon with basmati and wild black rice duo, and ember-roasted vegetables	    25
Octopus with parmentier and sobrasada in textures	  27
Grilled sea bass "a la espalda" with garlic and paprika sauce	 26
Sole Meunière with citrus butter	   P.S.M

Sides

Slow-cooked baked potato with fine herb butter or with crème fraîche	 6,50
Fried sweet potato or French fries	   6,50
Ember-roasted sweet potato flambé	   6,50
Mixed charcoal-grilled vegetables	   6,50
Roasted peppers with portuguese sauce	 6,50

Sweeten your life

Passion Tartlet. Mango, passion fruit and coconut, with a scoop of ice cream to refresh the senses	  9
Tiramisu. Creamy tiramisu served in a glass with a hint of Amaretto	   9
Death by chocolate. For those with sweet tooth, chocolates in a variety of shapes, textures, and colors	   9
Brossat cheese pudding served with pears in syrup	    9
Assorted ice cream with crumble	3,5 ud

All our dishes may contain traces of allergens. Please consult our staff.
Thank you.

Teilen wir?

- Aioli mit Thymian und confiertem Knoblauch, Oliven und Brotkorb    3,5 PP
- Handgeschnittener Ibérico-Schinken aus Cortegana (Eichelmast), mit Cristal-Brot und Ramallet-Tomate un mallorquinischer Oliven  34
- Auswahl mallorquinischer Käsesorten: Brossat, Rotes Schafskäse aus Mallorca und halb gereifter Grimalt, serviert mit Quittenpaste und lokalen Mandeln    23
- Kroketten vom iberischen Schinken mit rustikalem Aioli   17
- Ceviche vom saisonalen fisch mit ají und aprikose, leche de tigre, dazu orange, weiße süßkartoffel und cancha-mais      25
- Miesmuscheln nach Marinera-Art, mit einem Hauch von Weißwein, Knoblauch und Petersilie      18
- Saisonales Gemüseplatte vom grill mit Romesco-Sauce  20
- Bluefin Thunfisch Tartar, mit asiatischem Dressing, begleitet von geräucherter Avocado, Mango und Wakame, mit einem Hauch von Sesam und Shichimi       28
- Gegrillte Artischocken, mit Romesco-Sauce und gehackten Haselnüssen.    22
- Frittierte Tintenfisch mit Harissa-Mayonnaise     18
- TNT-Garnelen. knusprige Riesengarnelen mit scharfer Mayonnaise      18
- Steak Tatar, mit gepökeltem Eigelb, mallorquinischen getrockneten Tomaten, einer Auswahl an eingelegtem Gemüse und Schalotten sowie unserem speziellen Dressing und Senf-Eis.     25
- Patatas Bravas mit pikanter Sobrasada aus Mallorca und thymian-Aioli   16

Salate mit Liebe

- Mix aus jungen Sprossen, mit Avocado und gerösteten Süßkartoffeln, eingelegter Zwiebel, Feta-Käse sowie einer Mischung aus Samen und getrockneten Cranberries, serviert mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing    23
- Burrata mit Trüffelöl, mit einer Auswahl an Insektentomaten in verschiedenen verschiedenen Texturen: Cor de Bou, Ramallet, Kirschtomaten und Canyís-Tomaten, begleitet von unserem Rucola-Mandel-Pesto   22
- Miss Caesar. Schonend gegarte Hähnchenbrust, Mini-Romanasalat, Scheiben von gereiftem Mahón-Käse, knuspriger Brotschleier, Caesar-Dressing und Bacon-Crunch    22

'Paella' oder Fideua mit unserer besonderen Note min 2 p.

- Aus dem Meer – mit röt Garnele, Seeteufel, Jakobsmuscheln und Muscheln      26 | pp
- Gemischt – mit iberischem Schweinefilet 'Lagartito' und Oktopus      25 | pp
- Vegetarisch – mit Saisongemüse und Artischocke    23 | pp
- Schwarzer „Señoret“ Stil. Röt Garnele, Muscheln und knusprige Tintenfisch      25 | pp

Für die Kleinen Bis 13 Jahre

- Knuspriges Hähnchen mit Pommes frites   14,50
- Burger mit Käse und Pommes frites   14,50
- Fisch mit Pommes    14,50

Premium-Auswahl an Fleisch vom Gri

30 Tage gereiftes Rinderribeye (1,1 - 1,2 kg)		79
20 Tage gereiftes T-Bone Steak (1,1 - 1,2 kg)		79
Chateaubriand 500g		70
<i>Fleisch vom heißen Stein wird mit Butter, Chimichurri und Criolla-Sauce serviert.</i>		
Angus-rinderfilet 250 g mit ofenkartoffel, crème fraîche und gemüse aus der glutasche	  	35
Sous-vide gegartes Secreto-Schweinefleisch mit Süßkartoffelpüree, Ofengemüse, Senfsauce und Reduktion aus Orangenhonig und Thymian	  	28
Mallorquinische milchlammkoteletts mit confierten kartoffeln mit rosmarin		32
Naikiri Burger vom gereiften rind 250g mit speck, rucola, gegrillter tomate, roter zwiebel, cheddar, naikiri-sauce im briochebrötchen mit pommes	    	24

Genieße unsere Fischgerichte und Schätze aus dem Meer

Lachs vom holzkohlegrill mit basmati- und wildreis-duo und Gemüse aus der glutasche	   	25
Oktopus mit Parmentier-Kartoffelpüree und Sobrasada in verschiedenen Texturen	 	27
Seebarsch „a la espalda“ mit Knoblauch-Paprika-Sauce		26
Seezunge „Meunière“ mit Zitrusbutter	  	P.S.M

Beilagen

Ofenkartoffel bei niedriger Temperatur mit Kräuterbutter oder mit Crème Fraîche		6,50
Frittierte Süßkartoffel oder Pommes frites	  	6,50
Süßkartoffel aus der glutasche flambiert	  	6,50
Gemischtes Gemüse vom Holzkohlegrill	  	6,50
Geröstete Paprika mit portugiesischer Sauce		6,50

Sube dein Leben

PassionTartlette. Mango, Passionsfrucht und Kokosnuss, serviert mit einer Kugel Eis zur Erfrischung der Sinne	 	9
Cremiges Tiramisu im Glas mit einem Hauch von Amaretto	  	9
Schokoladentod. Für alle Naschkatzen! Schokolade in verschiedenen Formen, Texturen und Farben.	  	9
Brossat-Käsepudding serviert mit Birnen in Sirup	   	9
Gemischtes Eis		3,5 ud

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unser Personal. Vielen Dank.



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Lácteo
Dairy



Cerdo
Pork



Gluten
Gluten



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Frutos Secos
Nuts



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulphites