



ENTRADAS STARTERS

Cecina de wagyu local, grissinis de harina Xeixa integral

Cured and dry aged local Wagyu beef with Xeixa wholemeal flour grissinis

30

Verduras encurtidas en “agraz verjus”, hummus de “fava parada”,
boniato asado y fermentado de col

Pickled vegetables in “agraz verjus”, local bean and roasted sweet potato hummus and fermented cabbage

24

Gamba blanca marinada en miel y limón, caviar de esturión, melocotón y albahaca

White prawns marinated in honey and lemon, sturgeon caviar, peach and basil

30

Sopas mallorquinas de verano con albaricoques

Signature dish - Traditional vegetables and wholemeal bread soup with fresh apricots

27

Raviolis de langosta mallorquina, menjar blanc y esencia de rosas e hibiscus

Majorcan spiny lobster raviolis, almond cream, roses and hibiscus blossom essence

35

Precios en euros / Prices in euros

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.

Granada de berenjena ahumada, pimiento rojo, queso de oveja roja y acelgas

Majorcan smoked aubergine and red bell pepper pudding, local sheep cheese foam and chards

26

Bonito marinado, salmorejo de tomate de ramallet asado, encurtidos, jugo de tomate verde, hierbas frescas y chile

Marinated white tuna, chilled roast local tomato cream, pickles, green tomato juice, fresh herbs and chilli

27

Steak tartar, tuétano de wagyu local e hinojo marino en tempura

Steak tartare, local wagyu beef bone marrow and sea fennel in tempura

29

MARISCOS Y PESCADOS FISH & SEAFOOD

Calamar de anzuelo a la bruta, carbonara de sobrasada ecológica y halófilas

Hooked fishing squid, organic sobrasada carbonara and halophytes

33

Denton, pencas de acelga a la mallorquina, salsa de “Sa Padrina”

Dentex, sauteed chard stalks majorcan style and “Sa Padrina” sauce (warm mayonnaise)

36

Precios en euros / Prices in euros

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.

Lubina a la parrilla, navajas, bulbo de hinojo, salsa beurre blanc de vermouth y naranja de Sóller

Grilled sea bass, razor clams, fennel bulb, vermouth and Sóller oranges beurre blanc sauce

36

CARNES MEATS

Solomillo de simmental, salsa de foie y trufa de verano, puré de apionabo y hortalizas de temporada

Simmental sirloin steak, foie gras and summer truffle sauce, celeriac purée and seasonal vegetables

38

Paletilla de cabrito lechal lacada con especias, muselina de ajos y endivias

Spice-glazed suckling goat shoulder, garlic mousseline and endives

38

Rulo crujiente de porc negre, puré de manzana, judías verdes, escabeche de zanahoria y naranja encurtida

Crispy Majorcan black pork roll, apple purée, green beans, preserved orange and pickled carrot sauce

35

Precios en euros / Prices in euros

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.

