



## ENTRADAS STARTERS

Cecina de wagyu local, grissinis de harina Xeixa integral, mejorana, flor de sal d'es Trenc  
*Cured and dry aged local Wagyu beef with Xeixa wholemeal flour grissinis, marjoram and "Es Trenc" salt*

44

Sopas mallorquinas de invierno, ajo negro, aceituna trencada, rabanito encurtido

*Signature dish -Traditional vegetables and wholemeal bread soup with black garlic,  
mallorcan olives and pickled radish*

28

Crema de calabaza y queso de oveja roja, ñoquis melosos de patata ahumada,  
setas de temporada

*Pumpkin and local sheep cheese cream, silky smoked potato gnocchi and seasonal mushrooms*

27

Huevo de gallina a baja temperatura, acelgas y espinacas a la mallorquina, puré de patata asada,  
papada curada de porc negre, caldo de escudella

*Low-temperature egg, chard and spinach sautéed, mash baked potato, cured local black pork jowl  
and "escudella" broth*

28

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.*

Pavé de patata local, boniato, sobrasada vegana, fondue de queso mahón

*Local potato, sweet potato and vegan sobrasada pavé with Mahón cheese fondue*

27

Tagliatelle de pasta fresca, ragú de porc negre, setas de temporada

*Home-made tagliatelle, local black pork ragù and seasonal mushrooms*

32

Nuestras “burballes arrisades” – Pasta local, conejo, setas, verduritas y huevo

*Our “burballes arrisades” - local pasta, rabbit loin, mushrooms, vegetables and egg*

30

## 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*

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.*

