





ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. Guijuelo

Acorn fed Iberian ham D.O.P. Guijuelo

42

Pan de trigo Xeixa bio con tomate de ramallet, aceitunas marinadas e hinojo marino

Organic "Xeixa" wheat bread with local tomatoes, marinated olives and sea fennel

12

Pimientos de Padrón con escamas de sal d'es Trenc

"Padron" green baby peppers with "Es Trenc" salt flakes

14

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Acorn fed Iberian ham croquettes

20

Calamares crujientes con all i oli de almendras y cítricos

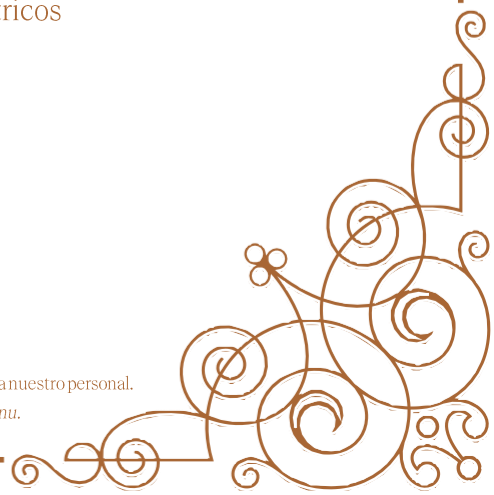
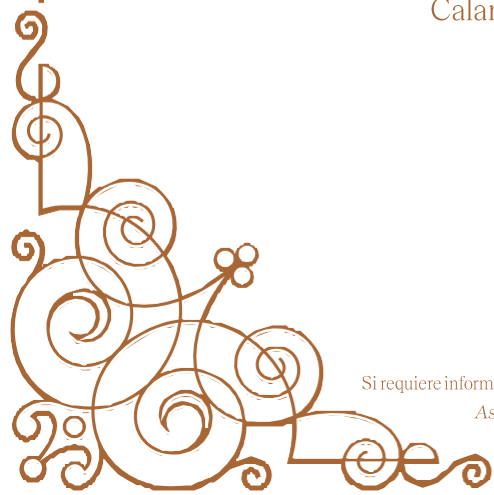
Crunchy squid with almond and citrus all i oli

24

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.



ENSALADAS SALADS

Tomates del día aliñados, aguacate, aceite de ajo y guindilla

Seasonal market tomatoes, avocado, garlic and chilli oil

18

Ensalada de tomates, fruta de temporada, mozzarella di búfala y pesto de albahaca

Majorcan tomatoes salad with seasonal fruit, mozzarella di bufala and basil pesto

24

Ensalada griega con tomates, queso de cabra, mejorana y aceitunas pansides

Greek tomatoes salad, goat cheese, marjoram and local olives

24

Ensalada César clásica con pollo de corral, croutons y queso parmesano

Classic Caesar salad with free-range chicken supreme, croutons and Parmesan cheese

26

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.

PRINCIPALES MAIN DISHES

Arroz del senyoret: paella ciega de rape, mejillón y gamba roja

“Senyoret” rice: monkfish, mussels and red prawns

34p.p- min.2p.

Spaghetti frutti di mare

Spaghetti frutti di mare

32

Verduras a la brasa con salsa romesco de chile ahumado

Grilled vegetables with smoked chili romesco sauce

24

Pescado del día

Catch of the day

S./M.

Picantón marinado con hierbas, especias, puré de maíz y ensalada verde

Spring chicken marinated with spices and herbs, corn puree and green salad

28

Secreto ibérico de bellota a la brasa, mojo Son Net, berenjena escalivada y all i oli de hierbas

Grilled acorn fed Iberian pork secret, Son Net “mojo” sauce, roasted aubergine and fresh herbs all i oli

32

Solomillo de Simmental, salsa chimichurri, patata y pimiento rojo asado

Simmental beef sirloin, chimichurri sauce, roasted potato and red pepper

34

Hamburguesa de wagyu local, cebolla confitada, bacon y queso Cheddar ahumado

Local Wagyu beef burger with confit onion, bacon and Cheddar cheese

34

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.

GUARNICIONES SIDE ORDERS

Patatas fritas con mayonesa de pimentón ahumado
French fries with smoked paprika mayonnaise

8,5

Ensalada verde con crudités y chips de tubérculos
Green salad with crudités and root vegetable chips

8,5

Pimientos del piquillo a la brasa confitados
Confit "Piquillo" grilled red peppers

8,5

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso al horno con compota de fruta de temporada
Oven-baked cheesecake with seasonal fruit compote

14

Crème brûlée de lima y jengibre

Lime and ginger crème brûlée

14

Crema de chocolate blanco y yogur, sorbete de albaricoque y frutos rojos

White chocolate and yoghurt cream, apricot sorbet and red fruits

14

Nuestros helados y sorbetes caseros

Our homemade ice creams and sorbets

6,5

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.

