



APERITIVOS APPETISERS

Pan cristal con tomate de ramallet y aceite de oliva virgen ecológico

Local cristal bread with local tomato and organic extra virgin olive oil

8

Anchoa de l'Escala, mantequilla de oveja ahumada y tosta de croissant

"L'Escala" anchovy, smoked sheep butter and croissant toast

18

Cecina de wagyu local

Local wagyu beef cured and dry aged

Media ración 26 | Ración 44

Half portion 26 | Full portion 44

Jamón ibérico de bellota D.O.

Acorn fed Iberian ham D.O.

Media ración 25 | Ración 42

Half portion 25 | Full portion 42

Croquetas de berenjena escalivada y queso mahón

Roasted eggplant and Mahón cheese croquettes

2 und — 2ud

7

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.

ENTRANTES STARTERS

Aguacate, crema de “menjar blanc”, hierbas frescas y vinagre de higos

Avocado, local “menjar blanc” cream, fresh herbs and fig vinegar

28

Steak tartar de vaca madurada, millojas de coca de patata y rábano picante

Aged beef steak tartare, millefeuille of local “coca de patata” and horseradish

32

Verduras escalivadas, salsa “bagna cauda” de avellanas tostadas y aceite de hinojo

Grilled vegetables, toasted hazelnut “bagna cauda” sauce and fennel oil

27

Raviolis de calabaza especiada, pera glaseada y espuma de queso mahón curado

Spiced pumpkin ravioli, glazed pear, and cured Mahón cheese foam

32

PESCADO Y MARISCO FISH & SEAFOOD

Pescado salvaje de la Lonja a la plancha con ensalada de la huerta

Grilled wild market fish, with a fresh seasonal vegetable salad

S./M.

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.

CARNE MEAT

Solomillo de simmental, salsa de trufa, puré de apionabo y verduritas

Simmental sirloin steak, truffle sauce, celeriac purée and seasonal vegetables

38

Paletilla de cabrito lechal lacada con especias, cogollo a la brasa y patata machacada

Spiced glazed suckling goat shoulder, grilled little gem lettuce and mashed potato

38

Roulade de pollo de corral, nabos, pera, jugo de asado y limón en salmuera

Free-range chicken roulade, turnips, pear, roasting jus and pickled lemon

32

GUARNICIONES SIDE ORDERS

Fritas de Sa Pobra, con ajo y tomillo

Sa Pobra french fries with garlic and thyme

8

Ensalada de la huerta

Fresh seasonal vegetable salad

8

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.

