



A COMPARTIR

TO SHARE

Tosta de pan de trigo Xeixa bio y sobrasada ecológica con miel de la isla

Organic "Xeixa" wheat bread with "sobrasada" and majorcan honey

12

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 Santoña 000, mantequilla de oveja ahumada y tosta de croissant

"Santoña 000" anchovy, smoked sheep butter and croissant toast

2 und — 2ud

14

Empanada mallorquina de pescado de roca y acelgas

Majorcan pie of rock fish and chard

18

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

Aged beef steak tartare, toast of local potato bun and horseradish

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 spiced almond cream, fresh herbs and fig vinegar

28

Verduras escalivadas, salsa “bagna cauda” de avellanas tostadas y aceite de hinojo
Grilled vegetables, toasted hazelnut & anchovy sauce with fennel oil

27

Tartar de atún rojo, aguacate, caviar de esturión nacional, ajoblanco de almendra Marcona
Bluefin tuna tartare, avocado, national sturgeon caviar, Marcona almond “ajoblanco”

38

Sopas mallorquinas de verano con albaricoques
Signature dish - Traditional vegetables and wholemeal bread soup with fresh apricots

28

Raviolis de calabaza especiada, pera glaseada y espuma de queso mahón curado
Spiced pumpkin ravioli, glazed pear, and cured Mahón cheese foam

32

Rigatoni con ragout blanco de “porc negre” y pecorino sardo
Rigatoni with white ragout of “porc negre” and Sardinian pecorino.

36

PESCADO Y MARISCO

FISH & SEAFOOD

Merluza asada, puré de coliflor, bisque de cangrejo mallorquin, verduras glaseadas
Grilled hake, cauliflower puree, majorcan crab bisque, glazed vegetables

33

Pescado salvaje de la Lonja a la plancha con ensalada de la huerta
Catch of the day with a fresh seasonal vegetable salad

S./M.

Marisco del día
Fresh Sea food of the market

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

Rulo crujiente de porc negre, muselina de patata, chutney de higos y peras a la pimienta
Crispy black pork roll, potato mousseline, fig chutney and peppered pears

38

Entrecôte de vaca madurada, trinxat de calabaza, kale y butifarrón y
salsa de pimienta verde
Beef steak, mashed of pumpkin, kale and local sausage with green pepper sauce

36

GUARNICIONES

SIDE ORDERS

Fritas de Sa Pobla, con ajo y tomillo
Sa Pobla french fries with garlic and thyme

9

Ensalada de la huerta
Fresh seasonal vegetable salad

9

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.

