



ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota D.O.

Acorn fed Iberian ham D.O.

Media ración 25 | Ración 42

Half portion 25 / Full portion 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 de Es Trenc

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

15

Croquetas de jamón ibérico de bellota y leche de oveja

Acorn fed Iberian ham and sheep's milk croquettes

26

Flor de alcachofa crujiente, cremoso de yema trufada, pecorino sardo

Crispy artichoke flower, truffled egg yolk cream, Sardinian pecorino

24

Huevo a 63º, parmentier de ajo asado, duxelle de setas y jamón de bellota

63º egg, roasted garlic parmentier, mushroom duxelles, and acorn-fed Iberian ham

28

Ensalada tibia de mozzarella de búfala, calabaza asada, pera caramelizada y pesto de pistacho

Warm salad of buffalo mozzarella, roasted pumpkin, caramelized pear, and pistachio pesto

27

Ensalada César con pollo de corral, croutons y queso parmesano

Caesar salad with free-range chicken croutons and Parmesan cheese

29

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 meloso de gamba roja, mejillones, calamar y rape
Creamy rice with red prawns, mussels, squid, and monkfish

39 p.p - min.2 p.

Arroz brut de perdiz roja, alcachofas y setas de temporada
Mallorcan "Arroz brut" with red partridge, artichokes, and seasonal mushrooms

34 p.p - min.2 p.

Linguine con ragout de cordero, lascas de parmesano y rúcula
Linguine with lamb ragout, parmesan shavings, and arugula

35

Carrillera de cerdo guisada, polenta cremosa y setas silvestres
Braised pork cheek, creamy polenta, and wild mushrooms

36

Pescado salvaje de la Lonja
Wild fish from the market

S./M.

Solomillo de Simmental a la plancha, patatón risolado al romero, verduritas, salsa pimienta verde
Grilled Simmental sirloin, rosemary-roasted baby potatoes, vegetables, green peppercorn sauce

42

Hamburguesa de wagyu local, cebolla confitada, bacon y queso Cheddar ahumado
Local Wagyu beef burger with confit onion, bacon and Cheddar cheese

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.

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

Ensalada de trampó de invierno con tomate asado
Winter Mallorcan "trampó" salad with roasted tomato

8,5

Crucíferas con bechamel de oveja gratinadas
Gratinated cruciferous vegetables with sheep's milk béchamel

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 calabaza especiada y castañas con helado de vainilla
Spiced pumpkin and chestnut crème brûlée with vanilla ice cream

15

Milhojas de crema muselina de almendra con grosellas y helado de miel
Almond mousseline mille-feuille with redcurrants and honey ice cream

14

Bizcocho de chocolate rubio, espuma con toque picante, crumble de algarroba y helado de naranja y Contreau
Blond chocolate sponge cake, lightly spiced foam, carob crumble, and orange-Cointreau ice cream

16

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.

