



PARA PICAR

APPETIZERS

Jamón Ibérico de Bellota D.O.Guijuelo

Acorn fed Iberian ham D.O. Guijuelo

Media ración 28 / Ración 45

Half portion 28 / Full portion 45

Pan Cristal · Tomate de Ramallet · AOVE Ecológico

Pan Cristal · Local "Ramallet" Tomatoes · Organic Extra Virgin Olive Oil

14

Anchoa Cantabrica "000" · Mantequilla de Oveja Ahumada · Coca de Patata

"000" Cantabrian Anchovy with Smoked Sheep's Milk Butter and Potato "Coca" Bread

18

Croquetas de Berenjena Escalivada y Queso Mahón Curado

Fire Roasted "Escalivada" Aubergine and Aged Mahón Cheese Croquettes

12

Steak Tartar de Vaca Madurada · Coca de Patata · Rábano picante

Dry-Aged Beef Steak Tartare · Potato "Coca" Bread · Fresh Horseradish

18

Empanada Mallorquina de Pulpo, Cebolla y Sobrasada Ecológica

Mallorcan Octopus Empanada · Onion & Organic Sobrasada

20

ENTRANTES

STARTERS

Tartar de Atún Rojo · Sorbete de Melón y Moscatel · Ajoblanco de almendra Marcona

Bluefin Tuna Tartare · Melon & Muscat Wine Sorbet · Marcona Almond Ajoblanco

36

Gazpacho de Tomate de Ramallet asado · Queso Helado · Cremoso de Aguacate

Roasted Ramallet Tomato Gazpacho · Frozen Cheese · Avocado Cream

24

Risotto de Gamba Roja y Azafrán · Hinojo · Espárrago Verde · Aceite de Chile Ahumado

Red Prawn & Saffron Risotto · Fennel · Green Asparagus · Smoked Chili Oil

36

Verduras Escalivadas · Puré de Judias de Ganxet · Avellanas Tostadas · Chile Ahumado

Fire Roasted Mediterranean Vegetables · “Ganxet” Bean Purée · Toasted Hazelnuts · Smoked Chilli

28

Cappellacci de Guisantes, Queso de Cabra y Hierbabuena · Crema ligera de Limón

Encurtido · Albahaca · Frutos Secos

Fresh Peas, Mint and Goat’s Cheese Cappellacci · Light Preserved Lemon Cream · Basil · Nuts

36

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Lubina Salvaje · Arroz de Sepia · Calçots Confitados · Salsa de Naranja · Albahaca

Wild Sea Bass · Creamy Cuttlefish Rice · Slow-Confit Calçots · Orange Sauce · Basil

44

Pescado Salvaje de Lonja · Ensalada de la Huerta · Hierbas Frescas

Market-Caught Wild Fish · Seasonal Garden Greens · Fresh Herbs

S/M

Lomo de Cordero · Costra de Aceitunas · Puré de Guisantes · Emulsión de Tomillo

Limonero y Verjus

Lamb Loin · Olive Crust · Pea Purée · Lemon Thyme & Verjus Emulsion

46

Solomillo Simmental · Puré de Cebolla Asada · Buñuelo de Patata · Salsa de Vino Tinto

Simmental Beef Tenderloin · Roasted Onion Purée · Potato Fritter · Local Red Wine Sauce

44

Magret de Pato · Salmís de Olivas Trencades · Puré de Pera anisado · Tubérculos

Duck Magret · Local "Trencades" Olive Salmis · Aniseed Pear Purée · Root Vegetables

38

PARA ACOMPAÑAR

SIDE DISHES

Fritas de Sa Pobla con Ajo y Tomillo
"Sa Pobla" Fried Potatoes with Garlic and Thyme

10

Patató risolado con Mantequilla y Hierbas Mediterráneas
Risolée Potatoes · Butter & Mediterranean Herbs

14

Ensalada de la Huerta con Hierbas Frescas
Seasonal Garden Salad with Handpicked Fresh Herbs

12

Verduras y Tubérculos glaseados con Mantequilla Café de Paris
Seasonal Vegetables & Root Vegetables Glazed with Café de Paris Butter

14

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.

