



PARA PICAR

APPETIZERS

Cecina de Wagyu Local · Grisines de Mejorana · Sal d'Es Trenc
Local Wagyu Beef "Cecina" · Marjoram Breadsticks · Es Trenc Sea Salt

48

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 Cantábrica "000" · Mantequilla de Oveja Ahumada · Coca de Patata
"000" Cantabrian Anchovy · Smoked Sheep's Milk Butter · Potato "Coca" Bread

18

Croquetas de Berenjena Escalivada y Queso Mahón Curado
Fire Roasted "Escalivada" Aubergine and Aged Mahón Cheese Croquettes

12 | 4 und

Empanada Mallorquina de Pulpo, Cebolla y Sobrasada Ecológica
Octopus, Onion & Organic Sobrasada Mallorcan "Empanada"

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

Steak Tartar de Vaca Madurada · Brioche · Rábano Picante
Dry-Aged Beef Steak Tartare · Brioche · Horseradish

32

Carpaccio de Carabinero · Ensalada de Bulbo de Hinojo · Emulsión de Limones Encurtidos
Carabinero Carpaccio · Fennel Bulb Salad · Pickled Lemon Emulsion

36

Gazpacho de Tomate de Ramallet Asado · Queso Helado · Cremoso de Aguacate
Roasted "Ramallet" Tomato Gazpacho · Frozen Cheese · Avocado Cream

24

Ensalada de Bogavante Azul · Vinagreta de Melocotón · Gelatina de Estragón
Blue Lobster Salad · Peach Vinaigrette · Tarragon Gelée

45

Verduras Escalivadas · Puré de Judías de Ganxet · Picada de Avellanas Tostadas · Chile Ahumado
Fire-Roasted Vegetables · "Ganxet" Bean Purée · Toasted Hazelnut "Picada" · Smoked Chili

28

Agnolottis de Calabaza · Mascarpone · Avellana Tostada · Trufa de Verano
Pumpkin Agnolotti · Mascarpone · Toasted Hazelnut · Summer Truffle

38

Risotto de Gamba Roja y Azafrán · Hinojo · Espárrago Verde · Aceite de Chile Ahumado
Red Prawn & Saffron Risotto · Fennel · Green Asparagus · Smoked Chili Oil

36

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Lubina Salvaje · Tomate Marinado · Calabacín · Jugo de Bogavante y Citronela
Wild Sea Bass · Marinated Tomato · Zucchini · Lobster Jus with Lemongrass

45

Pescado Salvaje de Lonja · Ensalada de la Huerta · Hierbas Frescas
Market-Caught Wild Fish · Seasonal Garden Greens · Fresh Herbs

S/M

Lomo de Cordero · Puré de Calabaza Ahumada · Chirivía · Salsa de Higos
Lamb Loin · Smoked Pumpkin Purée · Parsnip · Fig Jus

46

Solomillo Simmental · Puré de Apiobola · Verduritas · Salsa de Vino Tinto Mallorquín
Simmental Beef Sirloin · Celeriac Purée · Seasonal Baby Vegetables · Mallorcan Red Wine Jus

44

Magret de Pato · Puré de Boniato y Naranja · Verduritas · Salsa Cuatro Especies
Marinated Duck Magret · Sweet Potato & Orange Purée · Seasonal Vegetables · Four Spice Jus

38

Presa Ibérica de Bellota Marinada en Miso · Puré de Remolocha Amarilla Ahumada · Salsa de Vino Oloroso
Miso Marinated Iberian Acorn Fed Pork Presa · Smoked Yellow Beetroot Purée · Oloroso Sherry Wine Jus

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 "Patató" with 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.

