

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 Annchovy · 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

ENTRANTES

STARTERS

Llampuga Marinada ·Leche de Tigre de Granadas ·Manzana Verde ·Crujiente de Algas

Marinated Mahi-Mahi ·Pomegranate Leche de Tigre ·Green Apple ·Crispy Seaweed

30

Steak Tartar de Vaca Madurada · Brioche · Rábano Picante

Dry-Aged Beef Steak Tartare · Brioche · Horseradish

32

Crema de Calabaza Asada a la naranja ·Vieiras ·Nueces Tostadas

Orange-Infused Roasted Pumpkin Cream Soup ·Scallops ·Toasted Walnuts

28

Papardelle de Ragout de Porc Negre - Espuma de Queso Mahón Curado

Papardelle with Mallorcan "Porc Negre" Ragout · Aged Mahón Cheese Foam

36

Risotto de Setas de Temporada – Foie Plancha - Salsa Espumosa de Champiñones y Huitlacoche

Seasonal Wild Mushroom Risotto – Seared Foie Gras - " Huitlacoche" and Mushroom Frothy Sauce

34

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Lomo de Bacalao Confitado · Puré de Patata ahumado - Espuma de su Pil Pil - Pak choi

Confit Cod Loin - Smoked Mashed Potatoes "Pil Pil" Foam - Pak Choi

40

Pescado Salvaje de Lonja

Market- Caught Wild Fish

S/M

Solomillo Simmental · Puré de Champiñones al café - Cebollita Glaseada - Salsa Périgord

Simmental Beef Sirloin - Coffee-Infused Mushroom Purée - Glazed Baby Onion - Périgord Sauce

44

Magret de Pato - Puré de Chirivia y Manzana - Coles de Bruselas - Salsa Cuatro Especias

Duck Magret - Parsnip and Apple Purée - Brussels Sprouts - Four-Spice Sauce

38

Carrillera de Jabalí - Salsa de Vino Tinto Cacao y Moras - Cremoso de Castañas - Setas

Wild Boar Cheek - Red Wine Cocoa and Blackberry Sauce - Creamy Chestnut Purée - Wild Mushroom

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 manteca de Cerdo · Ajo · Hierbas Mediterráneas · Limón

Risolée "Patató" with Pork Lard · Garlic · Lemon · 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.

