

ENTRANTES
STARTERS

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 de trigo Xeixa Bio · Tomate Ramallet · Alioli · Aceitunas marinadas · Hinojo Marino
Organic "Xeixa" wheat bread · Local "Ramallet" Tomatoes · Alioli · marinated Olives · Sea Fennel

14

Pimientos de Padrón · Escamas de Sal d'Es Trenc · Especias
"Padron" green baby Peppers · "Es Trenc" salt flakes · Spices

16

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

24

Calamares Crujientes · Pimentón Picante Cirereta · Hierbas Frecas · Mayonesa de Limón
Crispy Squid · Spicy Cirereta Paprika · Fresh Herbs · Lemon Mayonnaise

26

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.

ENTRADAS
STARTERS

Torretta de Berenjena a la Parmigiana Pesto de Albahaca Cremoso de Queso Mahón Curado
Layered Eggplan Parmigiana Basil Pesto and Creamy Aged Mahón Cheese

28

Alcachofas a la Romana Yema de Huevo y Queso Pecorino Sardo
Roman-Style Egg Yolk and Sardinian Pecorino Cheese

28

“Tonnato “ de Porc Negre
Mallorcan Black Pork “Tonnato”

32

Sopa de Cebolla y Parmesano
Onion Soup And Parmesan Cheese

22

Tartar de Tomate Ramallet Asado Sardina Ahumada Albahaca Fresca y Cremoso de Burrata
Roasted “Ramallet” Tomato Tartare Smoked Sardine Fresh Basil and Creamy Burrata

26

Endivias a la Plancha Tartar de Manzana Panceta Crujiente y Almendras Vinagreta de Mostaza
Grilled Endives Apple Tartare Crispy Pork Belly Almonds And Mustard Vinaigrete

24

PRINCIPALES
MAIN DISHES

Arroz Caldoso de Vieiras Rape y Erizo de Mar (mínimo 2 personas)

Brothy Seafood Rice with Scallops Monkfish and Sea Urchin (min. 2 guests)

38

Lasagna de Pasta Fresca Alla Bolognese Servida con Ensalada de Rúcula Tomate y Cebolla Morada Encurtida

Fresh Pasta Lasagna Alla Bolognese Served with Rocket Tomato and Pickled Red Onion Salad

36

Tagliatelle de Pasta Fresca Butifarra Fresca Calabaza Setas de Temporada y Burrata

Fresh Tagliatelle with Fresh "Butifarra" Sausage Pumpkin Seasonal Mushrooms and Burrata

34

Pescado Salvaje de Lonja

Wild-Caught Fish from The Market

S/M

Confit de Pato Salsa de Naranja y Café Puré de Apionabo Coles de Bruselas

Duck Confit with Orange and Coffe Sauce Celeriac and Brussels Sprouts

34

Paletilla de Cordero Mallorquin Glaseada Patató Risolado Ensalada de Brotes Granada y Hierbas Frescas (Min 2 Personas)

Glazed Mallorcan Lamb Shoulder Golden Baby Potatoes Mixed Leaf Salad with Pomegranate and Fresh Herbs (Min 2 xGuests)

42

Solomillo Simmental a la Parrilla Salsa de Vino Tinto Mallorquin Puré de Patatas con Mantequilla Ahumada Bimi Salteado

Grilled Simmental Beef Tenderloin Mallorcan Red Wine Sauce Smoked Butter Mashed Potatoes and Sautéed Bimi

42

GUARNICIONES
SIDE ORDERS

Patatas fritas · Mayonesa de pimentón ahumado
French fries · Smoked paprika mayonnaise

10

Ensalada Verde · Crudités · Chips de Tubérculos
Green Salad · Crudités · Root vegetable Chips

10

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

14

POSTRES
DESSERTS

Milhojas de Ganache de Gianduja Sorbete de Frutos Rojos
Gianduja Ganache Mille-Feuilee Berry Sorbett

15

Crème Brûlée de Limón y Yuzu · Bizcocho de Almendra Marcona
Lemon-Yuzu Crème Brûlée · Marcona Almond Sponge Cake

15

Tiramisú de Otoño Bizcoho de Calabaza Especiado Crema de Mascarpone Cacao
Autumn Tiramisu Spiced Pumpkin Sponge Mascarpone Cream Cocoa

16

Frutas de Temporada preparadas servidas sobre Hielo
Fresh Seasonal Fruits served chilled on Ice

21

Nuestros Helados y Sorbetes Caseros
Our Homemade Ice Creams and Sorbets

8

