

Entradas frías

Cold Starters

Ensalada de cogollos con humus, pepinos de jardín, tomate cherry y salsa ravigote 8,50
Salad of buds with hummus, common cucumber, cherry tomato and ravigote sauce

Queso de cabra gratinado con dressing de mostaza e higos jamón ibérico y pan de pita casero 16,50
Gratinated goat cheese with mustard and fig dressing, Iberian ham and homemade pita bread

Salmón adobado con terrina de aguacate, crème fraîche de cebollino y caviar de salmón 16,50
Pickled salmon with avocado terrine, chives crème fraîche and salmon caviar

Tartar de ternera con tarta fina y crema de cebollino 23,50
Beef tartar with crispy tart and chive cream

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé de oporto blanco, manzana y crujiente de pimienta 21,50
Duck liver terrine "Foie gras", with white port wine jelly, apple and pepper cracker

Sopas y entrantes calientes

Soups & warm starters

Velouté de pulpo con ravioli de patatas bravas, lubina marinada y rábano Daikon 10,50
Octopus Velouté with "patatas bravas" ravioli, marinated sea bass and Daikon radish

Consomé de rabo de toro, con cebollino y ravioli de carne 15,00
Oxtail consomme, with chives and meat ravioli

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano 14,50
Fine pasta with white wine sauce and Parmesan cheese

Ravioli de frito mallorquín con patata lila 14,50
"Frito mallorquín" ravioli with lila potato

Ravioli de gambas de Soller, tomate Kumato y salsa de albahaca 29,50
Soller Gambas Ravioli, Kumato Tomato and Basil Sauce

Todas nuestras entradas se pueden compartir.
All our starters are also ideal to be shared.

Pescados y Carnes

Fish & Meat dishes

Filete de lubina salteado con piel, 26,50
pasta carbonara y jugo de laurel y cebolla
Sautéed sea bass fillet with skin, pasta carbonara, bay and onion juice

Rodaballo a la sal con p.p. 26,00
pesto de tomate, beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán (para 2 personas)
Turbot in salt crust with tomato pesto, chive beurre blanc and saffron pasta (for 2 people)

Lenguado entero con mantequilla 32,00
de limón y rollitos de alcaparras
Whole sole with lemon butter and capers rolls

Codillo de lechona crujiente 24,50
con ensalada de col y patatas a la plancha
Crispy suckling pig knuckle with cabbage salad and grilled potatoes

Costilla corta de ternera 26,50
mallorquina estofada 32h con salsa de patata y puré de patata asada
Mallorcan veal Short rib stewed 32h with potato sauce and roasted mashed potato

Pato asado al horno con p.p.27,50
ravioli crujiente de Wantán y setas Shiitake estofadas (para 2 pers)
Roasted duck with Crunchy Wantan ravioli and stewed Shitake mushrooms (for 2 people)

Solomillo de ternera mallorquina 37,50
con setas Enoki, ravioli de jamón ibérico y salsa Bearnaise
Mallorcan Beef tenderloin with mushrooms Enoki, Iberian ham ravioli and Bearnaise sauce

Menú Degustación

Degustation menu

Bacalao fresco al pil pil con guisantes, solomillo de ternera adobado, rucula y aceite de parmesano
Fresh cod "al pil pil" with peas, marinated beef tenderloin, rocket salad and parmesan oil

Velouté de pulpo con ravioli de patatas bravas, lubina marinada y rábano Daikon
Pulpo velouté with "patatas bravas" ravioli, marinated sea bass and Daikon radishes

Picatta de ternera con ragout de ceps, salsa de bacon y "spätzle" de hierbas
Veal piccata with ceps ragout, bacon sauce and herb "spätzle"

Queso Stilton marinado en oporto añejo
Stilton cheese marinated in aged Port wine

Savarin de calabaza y fruta de la pasión con piel de naranja confitada y helado de vainilla
Pumpkin and passion fruit savarin with candied orange peel and vanilla ice cream

5 platos – 38,50 € (10 % IVA incl.)
sin queso – 34,50 € (10 % IVA incl.)

5 courses – 38,50 € (10 % VAT incl.)
without cheese – 34,50 € (10 % VAT incl.)