

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

Sopa de menudillos de ganso con albóndigas de patata e hígado de ganso 10,50
Goose giblelet soup with goose liver and potatoe dumplings

Consomé de rabo de toro, con yema de huevo y cebollino 15,00
Oxtail consomme, with egg yolk and chives

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

Alubias blancas al champagne con calamar y brotes de cebolla tierna 15,50
Champagne white beans with calammar and tender onion shoots

Salchichas caseras de ganso con col roja y jugo de ganso 2u. 12,50
4u. 18,50
Homemade goose sausages with red cabbage and goose juice

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.

Pan por persona 2,50

Bread per person

2,50

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 salsa Bearnaise, zanahorias amarillas, jengibre y pan frito
Mallorcan Beef tenderloin with Bearnaise sauce, yellow carrots, ginger and fried bread

Menú Degustación

Degustation menu

Hamachi con pepino, cous cous, dashi y beurre blanc de sake
Hamachi with cucumber, cous cous, dashi and sake beurre blanc

Caldereta de conejo con alcachofa y radicchio
Rabbit caldereta with artichoke and radicchio

Escabeche de paleta de ternera con polenta, remolacha roja y salsa holandesa de pimentón ahumado
Pickled beef shoulder with polenta, beetroot and smoked paprika hollandaise sauce

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

Savarin de pan de especias y coulis de mandarina con helado de nueces y arándanos
Gingerbread savarin and tangerine coulis with walnut ice cream and blueberries

5 platos – 42,00 € (10 % IVA incl.)
sin queso – 38,50 € (10 % IVA incl.)

5 courses – 42,00 € (10 % VAT incl.)
without cheese – 38,50 € (10 % VAT incl.)

Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 a 22.30 h
This menu will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 22.30 h