

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 chutney de tomates, gel de pepino y mostaza de higos 14,50

Gratinated goat cheese with tomato chutney, cucumber gel and fig mustard

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 22,50

“Foie gras” con gelé de oporto blanco, manzana y crujiente de pimienta
Duck liver terrine “Foie gras”, with white port wine jelly, apple and pepper cracker

Sopas y entrantes calientes

Soups & warm starters

Sopa cremosa de tomate ramallet con gambas en pasta brick 14,50

Creamy soup of tomatoes ramallet with prawns in pasta brick

Petit “Arroz Brut” 10,00

Small “Arroz Brut”

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano 14,50

Fine pasta with white wine sauce and Parmesan cheese

Callos de librillo al champagne con rösti de bacon 15,50

Finebeef tripes in Champagne sauce with bacon rösti

Ñoquis parisinos con salsa de patata y parmesano 12,50

Parisian gnocchi with potato sauce and parmesan

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

Medallón de rape con 28,50
salsa Bourride, olivas negras y alioli
Monkfish medallion with
Bourride sauce, black olives and aioli

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

Tartar de atún con gazpacho
de remolacha amarilla y
caviar de Tobiko
Tuna tartar with
yellow beet gazpacho and
Tobiko caviar

Ravioli de espinaca con chalotas
en vino tinto y salsa de trufa
Spinach ravioli with shallot in red wine
and truffle sauce

Carrilleras de cordero con salchicha
de cordero casera, ñoquis parisinos,
jugo de patata y olivas negras
Lamb cheeks with homemade
lamb sausage, Parisian gnocchi,
potato jus and black olives

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

Terrina de plátano mallorquín con
ganache de chocolate y fruta de la pasión
Mallorcan banana terrine with
chocolate ganache and passion fruit

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 menú will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 22.30 h