

Pescados y Carnes Fish & Meat dishes



25,50

Matelote de pescado de roca mallorquín con tagliatelle y verduras

Matelote of Mallorcan rock fish with tagliatelle and vegetables

26,00 p.p

Rodaballo a la sal con pesto de tomate, beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán (para 2 pers)

Turbot in salt crust with tomato pesto, chive beurre blanc and saffron pasta (for 2 people)

32,00

Lenguado entero con mantequilla de limón y rollitos de alcaparras

Whole sole with lemon butter and capers rolls

26,50

Costilla corta de ternera mallorquina estofada 32h con salsa puré de ajo negro con patatas

Mallorcan veal Short rib stewed 32h with potato sauce and roasted mashed potato

26,50

Paletilla de cordero glaseada con hierbas mallorquinas, pimiento y puré de ajo negro con patatas

Lamb shoulder glazed with Mallorcan herbs, peppers and black garlic purée with potatoes

27,50 p.p

Pato asado al horno con ravioli crujiente de Wantán y setas Shiitake estofadas (para 2 pers)

Roasted duck with Crunchy Wantan ravioli and stewed Shitake mushrooms (for 2 people)

37,50

Solomillo de ternera con goulash de setas, gofre de patata y salsa bearnesa

Beef tenderloin with mushroom goulash, potato waffle and bearnesa sauce



degustation menu

Atún mallorquín marinado con verduras al sésamo, mahonesa de Wasabi y brotes de cebolla

Mallorcan tuna marinated with sesame vegetables, Wasabi mayonnaise and onion shoots

Caldereta de nécoras con espárragos blancos y albahaca

Sea crabs stew with white asparagus and basil

Conejo "Royal" con puré de apio, salsa de chalotas y vino tinto

Rabbit "Royal" with celery purée, shallot and red wine sauce

Queso Stilton marinado en oporto añejo

Stilton cheese marinated in aged Port wine

Curd de pistacho con lima y helado de chocolate

Pistachio curd with lime and chocolate ice cream



5 platos – 48,00 (10 % IVA incl.)
sin queso – 42,00 (10 % IVA incl.)
5 courses – 48,00 € (10 % VAT incl.)
without cheese – 42,00 € (10 % VAT incl.)



Este menú se servirá de 13 a 15h
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

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.

Preise in Euro / 10 % MwSt. inkl.

Entradas frías Cold Starters



Sch.wai.ger

8,50

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

16,50

Carpaccio de “Pa amb oli” con tomate ramallet, queso Mahonés y jamón ibérico
Pa amb oli” Carpaccio with ramallet tomato, Mahón cheese and Iberian ham

16,50

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

22,50

Terrina de hígado de pato “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

23,50

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

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

Sopas y entrantes calientes

Soups & warm starters



12,50

Sopa cremosa de espárragos con cebollino
Creamy asparagus soup with chives

14,50

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

15,50

Ravioli de tortilla cremosa, con salsa de jerez y patata, brotes de cebolla
Creamy tortilla ravioli, green olives juice, with sherry and potato sauce, onion shoots

19,50

Hígado de pato salteado con vinagreta de espárragos y cerezas al balsámico
Duck liver sauteed with asparagus vinaigrette and balsamic cherries

29,50

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

Pan por persona 2,50 Bread per person 2,50

