

## Pescados y Carnes Fish & Meat dishes

25,50

Lubina salteada con su piel, ragout de tomate y salsa de parmesano

Salted sea bass with its skin, tomato ragout and parmesane sauce

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 con puré de patata asada y salsa de patata

Mallorcan veal Short rib (stewed 32h) with roasted potato purée and potato sauce

29,50

Paletilla de corzo de Mayo (estofada 34 horas) con arándanos y salsa de pimienta blanca

Shoulder of May roe deer (stewed 34 hours) with blueberries and white pepper sauces

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, gratin Savoyard y salsa bearnesa

Beef tenderloin with mushroom goulash, Savoyard gratin and bearnesa sauce



Sopa fría de patata con crema de tortilla, dip de rábano y salmón marinado con cebollino  
Cold potato soup with tortilla cream, radish dip and salmon marinated with chives

Lubina con ragout de tomate y salsa de parmesano

Sea bass with tomato ragout and parmesan sauce

Pechuga de pichón con cous cous de tomillo, hígado de pato salteado y ragout de apio

Pigeon breast with thyme cous cous, sauteed duck liver and celery ragout

Queso Stilton marinado en oporto añejo  
Stilton-Käse mariniert im altem Portwein

Albaricoques asados con curd de vainilla, crumble de Amarena

y crema catalana con cerezas

Roasted apricots with vanilla curd, Amarena crumble and "Crema catalana" with cherries



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



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

10,50

**Endivias confitadas en aceite de oliva con vinagreta a la mallorquina, Mozzarella y rúcula**  
Confited endives in olive oil with Mallorcan vinaigrette, Mozzarella and rocket salad

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



9,50

**Gazpacho con gambas en pasta brick y alioli ligero**  
Gazpacho with langostinos in brick pastry and light alioli

15,50

**Sopa de langosta mallorquina con ravioli de langosta**  
Majorcan lobster soup with lobster ravioli

14,50

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

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**

