

Pescados y Carnes Fish & Meat dishes

25,50

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

Grilled sea bass with its skin, tomato ragout and parmesan 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)

27,50

Marmitako de atún rojo "á la Schwaiger"
Marmitako from red tuna fish "á la Schwaiger"

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

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, potato gratin and bearnesa sauce

degustación

degustation menu

Tartar de atún con chutney de pepino, pimientos y sopa fría de patata
Tuna tartare with cucumber chutney, peppers and cold potato soup

Rebozuelos con hígado de pato salteado, pasta de trigo sarraceno y chips de yuca
Chanterelles with sauteed duck liver, buckwheat pasta and yucca chips

Paletilla de cordero adobada con cebada perlada, verduras, rúcula y salsa de lima y cordero
Lamb shoulder pickled with pearl barley, vegetables, rocket salad and lime-lamb sauce

Roquefort con pera, semillas de calabaza y radicchio
Roquefort with pear, pumpkin seeds and radicchio

Coulis de chocolate blanco con frutas del bosque, fruta de la pasión y helado de chocolate
White chocolate coulis with berries, passion fruit 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 22.00 h
This menú will be served from 13 to 15 h
and from 19.30 to 22.00 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

10,50

Velouté de rodaballo con hojas de espinaca y huevo pochado
Turbot velouté with spinach leaves and poached egg

14,50

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

22,50

Rebozuelos con hígado de pato salteado pasta de trigo sarraceno y chips de yuca
Chanterelles with sauteed duck liver buckwheat pasta and yucca chips

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

