

Pescados y Carnes Fish & Meat dishes

22,50

**Merluza marinada con pasta al kimchi,
salsa holandesa de sésamo y espárragos verdes**
Marinated hake with kimchi pasta,
hollandaise sesame sauce and green asparagus

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

22,50

**Piccata de berenjena rellena de calabacín,
ragout de tomate y pasta de olivas**
Eggplant piccata stuffed with zucchini,
tomato ragout and olives paste

26,50

**Costilla corta de ternera mallorquina
estofada 32h con puré de patata asada**
Mallorcan Beef Short rib (stewed 32h)
with roasted potatoes purée

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 patatas fritas “à la Schwaiger”,
seta de cardo y salsa bearnesa**
Beef tenderloin with French fries “à la Schwaiger”,
oyster mushrooms and Béarnaise sauce



degustación degustation menu menü

**Tartar de atún con crema de wasabi,
espárragos verdes y vinagreta de tomate y sésamo**
Tuna tartar with wasabi cream, green asparagus
and tomato and sesame vinaigrette

**Velouté de pescado de roca mallorquín
y sepia con pasta de olivas negras**
Majorcan rock fish and sepia Velouté
with black olive pasta

**Falda de buey estofada y tartar de solomillo de ternera
con verduras al chardonnay y salsa de oporto**
Stewed ox breast and beef tenderloin tartare
with chardonnay vegetables and port wine sauce

**Queso Stilton marinado en oporto añejo
con brioche Brunner**
Stilton cheese marinated in aged Port wine
with Brunner's brioche

**Savarin de ensaimada con crema
de almendras y fresas marinadas**
Ensaïmada savarin with almond cream
and marinated strawberries



**5 platos – 49,50 (10 % IVA incl.)
sin queso – 44,50 (10 % IVA incl.)**
5 courses – 49,50 € (10 % VAT incl.)
without cheese – 44,50 € (10 % VAT incl.)



**Este menú se servirá de 13 a 15h
y de 19.30 a 22.00 h**
This menu will be served from 13 to 15 h
and from 19.30 to 22.00 h

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.

Prices in EURO / 10 % VAT included

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

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

18,50

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca y mantequilla de lima
Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

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

Sopas y entrantes calientes Soups & warm starters



11,50

Velouté de pescado de roca mallorquina y sepia con pasta de olivas
Majorcan rock fish and sepia Velouté with black olive pasta

18,50

Tartar de atún flambeado con tuétano y salsa de cebollino y sésamo
Flambé tuna tartare with marrow and sesame chive sauce

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 zanahoria vichy con mousseline de patata y jugo de trufa
Vichy carrot ravioli with potato mousseline and truffle juice

29,50

Ravioli de gambas de Soller, tomate Kumato y salsa de albahaca
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

