

## 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

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

## Sopas y entrantes calientes Soups & warm starters



8,50

Gazpacho de verduras estofadas  
con guarnición de pan y verduras  
Stewed vegetable gazpacho garnished  
with bread and vegetables

14,50

Pasta fina con salsa de vino blanco  
y queso Parmesano

Fine pasta with white wine sauce  
and Parmesan cheese

16,50

Ravioli líquido de parmesano con nage  
de queso Compté y champiñones  
Parmesan liquid ravioli with Compté cheese nage  
and mushrooms

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**



Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.  
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.  
Our restaurant provides information regarding allergies and food intolerances. Kindly request this information from our staff.

## Pescados y Carnes Fish & Meat dishes

27,50

Lubina con parmesano, remolacha roja  
y caviar de wasabi

Sea bass with parmesan, beetroot mousse  
and wasabi caviar

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

32,00

Paletilla de cordero lechal mallorquín  
(700 gm) con jugo de tomillo y patatas bravas  
Mallorcan suckling lamb shoulder (700 gm)  
with Thymian juice and "bravas" potatoes

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",  
setas de cardo y salsa bearnesa

Beef tenderloin with French fries "à la Schwaiger",  
king oyster mushrooms and Béarnaise sauce



## degustación degustation menu

Tartar de dorada royal con gazpacho de cogollos,  
aguacate, rabanito y chili

Royal sea bream tartare with bud gazpacho,  
avocado, radish and chili

Lubina con parmesano, remolacha roja  
y caviar de wasabi

Sea bass with parmesan, beetroot mousse  
and wasabi caviar

Côtelette de cerdo ibérico con coliflor, salsa tártara  
y salsa de vino tinto

Iberian pork côtelette with cauliflower, tartar sauce  
and red wine sauce

Queso Stilton marinado con oporto añejo  
con brioche casera

Stilton cheese marinated with aged port wine  
with homemade brioche

Tarta de limón con melocotón Melba  
Lemon tart with Peach Melba



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 menú 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