

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



10,00

Velouté de setas silvestres mallorquinas con croutons de ajo y bacon
Majorcan wild mushrooms velouté with garlic and bacon croutons

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



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

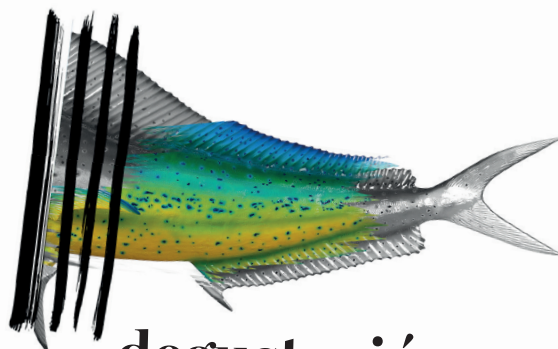
Pato asado al horno con ravioli
crujiente de Wantán y setas Shiitake estofadas
(para 2 pers)

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

Bowl de llampuga con aguacate, pepino
y huevo ahumado

Llampuga bowl with avocado, cucumber and smoked eggs

Velouté de setas silvestres mallorquinas
con croutons de ajo y bacon

Majorcan wild mushrooms velouté with garlic
and bacon croutons

Paletilla y carrillera de cordero lechal
con salsa de cebolla y pimientos de padrón

Suckling lamb shoulder and cheek with onion sauce
and padrón peppers

Queso Stilton marinado con oporto añejo
con brioche casera

Stilton cheese marinated with aged port wine
with homemade brioche

Tartaleta de higos con mousse de semilla de amapola,
salsa de vino tinto y ragout de manzana

Fig tartlet with poppy seed mousse, red wine sauce
and apple ragout



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