

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



11,50

Sopa de menudillos de ganso
con croutons y cebollino
Goose giblet soup with croutons
and chives

14,50

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

16,50

Pasta con alubias blancas, hígado de pato
y lomo de trucha ahumada
Pasta with white beans, sautéed duck liver
and smoked trout loin

29,50

Ravioli de gambas de Soller,
tomate Kumato y salsa de albahaca
Soller Gambas Ravioli, Kumato Tomato
and Basil Sauce

Pan por persona 2,80 Bread per person 2,80



Pescados y Carnes Fish & Meat dishes

25,50

**Bacalao con pimientos de padrón
y crema de huevo ahumado**

Cod with padrón peppers
and smoked egg cream

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 grm) con jugo de tomillo y patatas bravas**
Mallorcan suckling lamb shoulder (700 grm)
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 col roja,
salsa de chalotas y croqueta de patata
(para 2 pers)**

Baked duck with red cabbage, shallot sauce
and potato croquettes
(for 2 people)

38,50

**Solomillo de ternera con patatas fritas "à la Schwaiger",
puré de apio y salsa bearnesa**

Beef tenderloin with french fries "à la Schwaiger",
celery purée and béarnaise sauce



degustación degustation menu

**Lonchas finas de atún rojo, aceite de sésamo,
peperonata y olivas**

Thin slices of bluefin tuna, sesame oil,
peperonata and olives

**Sopa de menudillos de ganso
con croutons y cebollino**

Goose gilet soup
with croutons and chives

**Solomillo de ternera blanca relleno con ceps,
champiñones, alcachofas, salsa de pimienta blanca
y croquetas de patata**

Veal tenderloin stuffed with boletus, champignons,
artichokes, white pepper sauce and potato croquettes

**Queso Stilton marinado con oporto añejo
con brioche casera**

Stilton cheese marinated with aged port wine
with homemade brioche

**Savarin de ensaimada con crema de vainilla,
kumquat y helado de almendra**

Ensaïmada savarin with vanilla cream, kumquat
and almond ice cream



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 servirà de 13 a 15h
y de 19.30 a 21h**

**This menú will be served from 1 pm to 3 pm
and from 7.30 pm to 9 pm**

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.

Prices in EURO / 10 % VAT included