

## 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 gilet 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

15,50

Ravioli de guisantes con cecina,  
colinabo y salsa de morillas

Peas ravioli with cecina ham,  
kohlrabi and morel sauce

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**



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

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 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 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 de gustation menu

**Hamachi adobado en casa con eneldo sobre ensalada  
de judías Kenia, dressing de balsámico  
y salsa de tonnato**

Hamachi marinated at home with dill on Kenyan bean  
salad, balsamic dressing and tonnato sauce

**Caldereta de crustáceos con ravioli de gambas rojas**  
Crustacean "caldereta" with red gambas ravioli

**Lomo de corzo al punto rosado con foie gras de pato  
sobre risotto de peras y nueces con setas enoki  
y salsa de enebro**

Rosé sautéed roe deer loin with duck foie gras on pear  
and walnut risotto with enoki mushrooms  
and juniper sauce

**Queso Blue Stuart con mostaza de higos  
y pan de frutas**

Blue Stuart Cheese with fig mustard and fruits bread

**Mousse de chocolate negro Valrhona con naranjas  
mallorquinas, almendras y yogur**  
Valrhona dark chocolate mousse with Majorcan oranges,  
almonds and yogurt



**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 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**