

Entradas frías Cold Starters

13,50

Babysalate sobre dressing de parmesano
con tomate Cherry semiseco y nueces

Babysalate on Parmesan dressing
with semi-dry Cherry tomato and walnuts

19

Salmón ecológico adobado
con variación de pepino,
caviar de mostaza y Wasabi

Pickled organic salmon
with cucumber variation,
mustard caviar and Wasabi

20,50

Atún rojo marinado con terrina de aguacate,
gelatina de Yuzu y vinagreta de tomate
Marinated red tuna with avocado terrine,
Yuzu jelly and tomato vinaigrette

26

Tartar de ternera sobre terrina crujiente
de patata y crema de cebollino
Beef tartar on crispy potato terrine and chive cream

28

Terrina de hígado de pato “Foie gras”
con gelé de vino Oporto, manzana verde,
caramelo salado y Brioche casero
Duck liver terrine “Foie gras” with port wine gelée,
green apple, salted caramel and homemade Brioche

*Todas nuestras entradas se pueden compartir.

*All our starters are also ideal to be shared.

Pan por persona 2,90 Bread per person 2,90

Sopas y entrantes calientes Soups & warmstarters

16

Caracoles falsos “langostinos” con salsa bearnesa
y queso alpino gratinado

False snails “langostinos” with béarnaise sauce
and gratin alpine cheese

16,50

Pasta fina con salsa de vino blanco
y queso Parmesano

Fine pasta with white wine sauce
and Parmesan cheese

16

Gazpacho blanco de tomate Ramallet
con langostinos

White Ramallet tomato gazpacho
with langostinos

22

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca
y mantequilla de lima

Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

29,50

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera
de curry y tomate cherry estofado

Soller prawn ravioli in light curry butter
and stewed cherry tomato

g r a c i a s t H a
n k y o u . . .
Sch
wai
ger

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.

PlatOs principales Main courses

🌿 24 🌿

Rebozuelos “à la nage” con albóndigas prensadas de queso y ensalada Frisée con vinagreta de alcachofas
Chanterelles “à la nage” with pressed cheese dumplings and Frisée salad with artichoke vinaigrette

34 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)

39,50

Filete de rape sobre calabacín y ragout de tomate, ravioli de rúcula y Gamba roja
Monkfish fillet on zucchini and tomato ragout, rocket salad ravioli and red Gamba

36,00

Lenguado entero con hojas de espinaca y Beurre rouge

Whole sole with spinach leaves and Beurre rouge

28,50

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

31 p.p.

Pato joven asado entero con setas Shitake estofadas, puré de zanahoria con jengibre y chalotas en Oporto
(para 2 pers)

Whole roasted young duck with stewed Shitake mushrooms, ginger with carrot purée and shallots in Port wine (for 2 people)

38,50

Solomillo de ternera sobre champiñones Baby con hígado de pato, espárragos verdes y salsa fina de trufa
Beef tenderloin on Baby mushrooms with duck liver, green asparagus and fine truffle sauce



degustación degustation menu

Carpaccio de pulpo sobre gelatina de pimiento, ajo tostado y mousse de Crème fraîche
Octopus carpaccio on pepper jelly, toasted garlic and Crème fraîche mousse

Bogavante pochado en mantequilla con hinojo al azafrán y espuma de bogavante
Lobster poached in butter with saffron fennel and lobster foam

Solomillo de cerdo ibérico sobre col al Champagne con manzana caramelizada y salsa de comino
Iberian pork tenderloin on Champagne cabbage with caramelized apple and cumin sauce

Tête de Moine con chutney de tomate Cherry y salsa de almendra tostada
Tête de Moine with Cherry tomato chutney and toasted almond sauce

Mousse de vainilla sobre pudding de Brioche con salsa de pera y helado de yogurt
Vanilla mousse on Brioche pudding with pear sauce and yogurt ice cream



5 platos – 65 (10 % IVA incl.),
sin queso – 60 (10 % IVA incl.)
5 courses – 65 (10 % VAT incl.),
without cheese – 60 (10 % VAT incl.)



Este menú se servirá de 13 a 15 h
y de 19.30 a 21.30 h
This menu will be served from 13 to 15 h
and from 19.30 to 21.30 h
Precios en Euros / 10% IVA Incluido.
Prices in EURO / 10 % VAT included