

**EntradaS**  
**frías Kalte Vorspeisen**

🌿 13,50 🌿

Babysalate sobre dressing de parmesano  
con tomate Cherry semiseco y nueces  
Babysalate auf Parmesandressing  
mit halbtrockenen Cherry Tomaten und Walnüssen

19

Salmón ecológico adobado  
con variación de pepino,  
caviar de mostaza y Wasabi  
Gebeizter Bio-Lachs mit Variation  
von der Salatgurke, Senfkaviar und Wasabi

20,50

Atún rojo marinado con terrina de aguacate,  
gelatina de Yuzu y vinagreta de tomate  
Marinierter roter Thunfisch mit Avocadoterrine,  
Gelatine von der Yuzu-Zitronen und  
Tomatenvinaigrette

28

Terrina de hígado de pato "Foie gras"  
con gelé de vino Oporto, manzana verde,  
caramelo salado y Brioche casero  
Entenstopfleberterrine "Foie gras" mit Portweingelée,  
grünem Apfel, Salzkaramell und hausgemachtem Brioche

26

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata  
y crema de cebollino  
Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger Kartoffelterrine  
und Schnittlauchcreme

\*Todas nuestras entradas se pueden compartir.

\*Alle Vorspeisen sind auch ideal zum Teilen.

Pan por persona 2,90 Brot pro Person 2,90

**Sopas y entrantes**  
**calientes Suppen**  
**und warmeN Vorspeisen**

16

Caracoles falsos "langostinos"  
con salsa bearnesa y queso alpino gratinado  
Falsche Schnecken "Langostinos"  
mit Béarnaisesosse und Bergkäse gratiniert

16,50

Pasta fina con salsa de vino blanco  
y queso Parmesano  
Feine Nudeln mit Weissweinsosse  
und Parmesankäse

16

Sopa cremosa de espárragos blancos  
con croutons y cebollino  
Cremesuppe vom weißen Spargel mit Croutons  
und Schnittlauch

22

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca  
y mantequilla de lima  
Gambas auf Rösti mit Avocado, Basilikum  
und Limettenbutter

29,50

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera  
de curry y tomate cherry estofado  
Sóller Gambas Ravioli in leichter Currybutter  
und geschmorten Kirschtomaten

**g r a c i a s V i e**  
**l e n D a n k Sch**  
**wai**  
**ger**

## Pescados y Carnes Fisch und Fleisch Gerichte

26

**Espárragos blancos con ravioli  
de patata relleno con jamón ibérico,  
queso Gruyere y salsa holandesa**

**Weißer Stangenspargel mit Kartoffelravioli gefüllt  
mit iberischem Schinken,  
Gruyère-Käse und Hollandaisesoße**

34 p.p.

**Rodaballo a la sal con pesto de tomate,  
beurre blanc de cebollino y pasta al azafrán  
(para 2 pers)**

**Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto,  
Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln  
(für 2 Personen)**

32

**Filete de lubina con tomate, albahaca  
y emulsión de mantequilla tostada**

**Filet vom Seewolf mit Tomaten, Basilikum  
und Emulsion von brauner Butter**

36

**Lenguado entero con hojas de espinaca  
y Beurre rouge**

**Seezunge im ganzen gebraten mit Blattspinat  
und Beurre Rouge**

28,50

**Costilla corta de ternera mallorquina estofada 32h  
con puré de patata asada**

**Kurze Rippe vom mallorquinischen Rind  
32st geschmort mit Bratkartoffelpüree**

31 p.p.

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

**Junge Ente im Ganzen gebraten mit geschmortem  
Shitakepilzen, Karotten-Ingwerpüree  
und Portwein Schalotten  
(für 2 Personen)**

38,50

**Solomillo de ternera con crosta de setas,  
mousse de apio, jugo de trufa, hígado de pato  
y terrina de patata**

**Rinderfilet mit Pilzkruste, Selleriemousse,  
Trüffeljus, Entenstopfleber und Kartoffelterrinen**



## degustación degustation menu

**Carpaccio de patata con vinagreta  
de espárragos blancos, culis de canónigos,  
anguila ahumada y trufa negra de verano**

**Kartoffelcarpaccio mit vinaigrette  
vom weißem Spargel, Feldsalat Coulis,  
geräuchertem Aal und schwarzen Sommertrüffel**

**Filete de pargo a la plancha  
sobre risotto de apio nabo,  
ostra frita y salsa de chorizo**

**Gebratenes Rotbrassenfilet auf Risotto  
vom Sellerieknollen, frittierte  
Auster und Chorizosoße**

**Lomo de corzo al punto rosa sobre ragout  
de champiñones con puré de coliflor  
y espuma de pimienta blanca**

**Rosa gebratener Rehrücken auf Champignonragout  
mit Blumenkohlpüree und weißem Pfefferschäum**

**Queso Stilton marinado en oporto añejo  
con mostaza de higos y pan de nueces**

**Stilton mariniert mit altem Portwein  
mit Feigensenf und Walnussbrot**

**Mousse de Praline con fresas  
mallorquinas y gel de limón**

**Mousse von der Praline mit mallorquinischen  
Erdbeeren und Zitronengel**



**5 platos – 65 (10 % IVA incl.),  
sin queso – 60 (10 % IVA incl.)**

**5 Gerichte – 65 (10 % VAT incl.),  
ohne Käse – 60 (10 % VAT incl.)**



**Este menú se servirá de 13 a 15 h  
y de 19.30 a 21.30 h**

**Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr  
und von 19.30 bis 21.30**

**Precios en Euros / 10% IVA Incluido.  
Preise in Euro / 10% MwSt. Inklusive.**