

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
Entenstopfleberterriner “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 Kartoffelterriner
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 de menudillos de ganso
con croutons y cebollino
Gänsekleinsuppe 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

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 Hauptgerichte

24

Rebozuelos “à la nage” con parfait de patata,
ensalada Frisée y vinagreta de alcachofas
Pfifferlinge “à la nage” mit Kartoffelparfait,
Friséesalat und Artischockenvinaigrette

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)

39,50

Filete de rape sobre calabacín y ragout de tomate,
ravioli de rúcula y Gamba roja
Seeteufelfilet auf Zucchini und Tomatenragout,
Rucolaravioli und roten Gamba

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 sobre champiñones Baby
con hígado de pato, espárragos verdes
y salsa fina de trufa
Rinderfilet auf Babychampignons
mit Entenstopfleber, grünen Spargel
und feiner Trüffelsosse



degustación degustation menü

Carpaccio de vieira con vinagreta de lima,
trío de remolacha y mayonesa de patata asada
Carpaccio von der Jakobsmuschel
mit Limettenvinaigrette, Dreierlei von Rüben
und Bratkartoffelmayonnaise

Salmón adobado con crema de espinaca
y Beurre blanc de caviar
Hausgebeizter Lachs mit Spinatcreme
und Caviar Beurre Blanc

Paletilla de ternera blanca confitada
48h con soufflé de polenta,
puré de apio, chalotas estofadas y jugo de Madeíra
48St Confiertes Kalbsschaukelstück mit Polentasoufflé,
Selleriepüree, geschmorte Schalotten und Madeirajus

Crema fría de calabaza con queso Roquefort
y pesto de frutos secos con miel
Kalte Kürbisercreme mit Roquefort-Käse
und Honig-Nusspesto

Mousse de chocolate blanco con cítricos
y crujiente de pistacho
Weißes Schokoladenmousse mit Citrusfrüchten
und knusprigen Pistazien



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.