



## Entradas frías Cold Starters

14 € 

Ensalada mallorquina de verano con higos, endivia roja, granada y Tête de Moine  
Mallorcan summer salad with figs, red endive, pomegranate and Tête de Moine

19,50 €

Salmón ecológico adobado en casa sobre ensalada de quinoa con gel de berenjena ahumada y vinagreta de rabanitos  
Organic home pickled salmon on quinoa salad with smoked aubergine gel and radish vinaigrette

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

16,50 €

Gazpacho blanco de tomate con brusqueta y queso Feta  
White tomato gazpacho with brusqueta and Feta cheese

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

# Sch·wai·ger



## Platos principales Main courses

25,50 €

Rebozuelos “à la nage”  
con albóndigas de pan asadas y ensalada Frisée  
Chanterelles “à la nage”  
with roasted bread dumplings and Frisée salad

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)

35,50 €

Filete de lubina con tomate, albahaca  
y emulsión de mantequilla tostada  
Sea bass fillet with tomato, basil  
and brown butter emulsion

36,00 €

Lenguado entero con hojas de espinaca  
y Beurre rouge  
Whole sole with spinach leaves and Beurre rouge

38,50 €

Paletilla de cordero lechal confitada 17h.  
con judías verdes, puré de patata asada  
y salsa Oporto  
Suckling lamb shoulder confited 17h. with green  
beans, roasted potato purée and Port wine sauce

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)

39,50 €

Variación de ternera Black Angus con puré  
de apio, Foie gras de pato, chutney de chalotas  
y salsa fina de trufa  
Black Angus beef variation with celery purée, duck  
Foie gras, shallot chutney and fine truffle sauce

## menú degustación degustation menu

Hamachi marinado con vinagreta de trufa  
y balsámico, gel de zanahoria y anguila ahumada  
Marinated Young Yellowtail with truffle  
and balsamic vinaigrette, carrot gel and smoked eel

Vieiras templadas con pasta fina, hinojo,  
espuma de marisco y salicornia  
Warm scallops with fine pasta, fennel,  
seafood foam and salicornia

Rossini de ternera blanca con puré de apio,  
foie gras, salsa de chalotas y crêpe de patata  
Veal tenderloin rossini with celery purée,  
foie gras, shallot sauce and potato crêpe

Queso Stilton marinado en oporto añejo  
con mostaza de higos y pan de frutos secos  
Stilton cheese marinated in aged port wine  
with fig mustard and nut bread

Tartaleta de flor de sauco con granité  
de cassis y avellana  
Elderflower tart with cassis granité  
and hazelnut



4 platos – 60 (10 % IVA incl.),  
5 platos – 65 (10 % IVA incl.)  
4 courses – 60 (10 % VAT incl.),  
5 courses – 65 (10 % VAT incl.)



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