

Entradas frías Kalte Vorspeisen

14 € 

Ensalada de endivia roja sobre hummus con rábano
Daikon en escabeche y vinagreta de balsámico
Roter Endiviensalat auf Hummus mit eingelegtem
Daikon-Rettich und Balsamico Vinaigrette

19,50 €

Salmón ecológico adobado en casa sobre ensalada
de quinoa con gel de berenjena ahumada
y vinagreta de rabanitos

Hausgebeizter Bio-Lachs auf Quinoasalat
mit geräuchertem Auberginengel
und Radieschen Vinaigrette

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

26 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente
de patata y crema de cebollino

Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger
Kartoffelterriner und Schnittlauchcreme

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

*Todas nuestras entradas se pueden compartir.

*All our starters are also ideal to be shared.

Pan por persona 3,20 € Bread per person 3,20 €



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

16,50 €

Sopa de berros con croutons de ajo
Brunnenkressshaum-Suppe
mit Knoblauch-Croutons

22 €

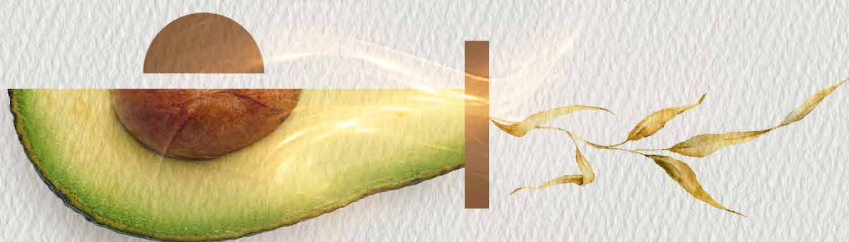
Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca
y mantequilla de lima

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



Platos principales Hauptgerichte

19,50 €

Steak de coliflor gratinado con Gruyère,
gel de tomate y salsa bearnesa
Steak vom Blumenkohl mit Gruyère gratiniert,
Tomatengel und Béarnaisesoße

34 € p.p.

Rodaballo a la sal con pesto de tomate,
beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán
(para 2 pers)
Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto,
Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln
(für 2 Personen)

35,50 €

Bacalao negro sobre alubias con chorizo ibérico,
almejas y espuma de albahaca
Schwarzer Kabeljau auf Bohnen mit iberischem
Chorizo, Muscheln und Basilikum-Schaum

36,00 €

Lenguado entero con hojas de espinaca
y Beurre rouge
Seezunge im ganzen gebraten mit Blattspinat
und Beurre Rouge

38,50 €

Paletilla de cordero lechal confitada 17h.
con judías verdes, puré de patata asada y salsa Oporto
Milchlammschulter 17St. confiert mit grünen Bohnen,
Bratkartoffelpüree und Portweinsosse

31 € p.p.

Pato joven asado entero con chirivía estofada,
puré de apio y trufa negra (para 2 personas)
Junge Ente im Ganzen gebraten mit geschmortem
Pastinake, Selleriepüree und schwarzem Trüffel
(für 2 Personen)

39,50 €

Solomillo de Black Angus con foie de pato
crêpe de patata, setas shitake y tuétano
Black Angus Filet, mit Entenstopfleber,
Kartoffel-Crêpe, Shiitake-Pilzen
und Knochenmark

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



Menú degustación “de cuchara” Degustation Menü „Löffelweise“

Cocido

“La Sopa” “Die Suppe”

Sopa de cocido con huevo de codorniz, fideos,
butifarrón y morcilla
Traditionelle Eintopfsuppe mit Wachtelei, Nudeln,
Butifarrón und Morcilla

“Las Verduras” “Die Gemüse”

Garbanzos con col al champagne
sobre ajo confitado y bacon crujiente con caviar
Kichererbsen mit Champagnerkohl auf confierter
Knoblauch und knusprigen Speck mit Kaviar

“La Carne” “Das Fleisch”

Costilla de ternera confitada con verduras baby,
tuétano y reducción de Sherry
Confierte Rinderrippe mit baby gemüse,
Knochenmark und Sherry reduction

Tête de Moine sobre chutney de chalotas
con uvas y crema de almendra

Tête de Moine auf Trauben-Schalottenchutney
und Mandelcreme

Interpretación de arroz con leche “à la Florian”

Interpretation vom Milchreis “à la Florian”



5 platos – 65€ (10 % IVA incl.),
Sin queso – 60€ (10 % IVA incl.)
5 Gerichte – 65€ (10 % MwSt. inkl.)
Ohne Käse – 60€ (10 % MwSt. inkl.)



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

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