

Entradas frías Cold Starters

14 € 

Ensalada de endivia roja sobre hummus
con rábano Daikon en escabeche
y vinagreta de balsámico
Red endive salad on hummus
with pickled Daikon radish and balsamic vinaigrette

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 3,20 € Bread per person 3,20 €



Sopas y entrantes calientes Soups & warm starters

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 €

Sopa de berros con croutons de ajo
Watercress soup with garlic croutons

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



Platos principales Main courses

19,50 €

Steak de coliflor gratinado con Gruyère,
gel de tomate y salsa bearnesa
Cauliflower steak gratinated with Gruyère,
tomato gel and béarnaise sauce

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 €

Bacalao negro sobre alubias con chorizo ibérico,
almejas y espuma de albahaca
Black cod on beans with Iberian chorizo, clams
and basil foam

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

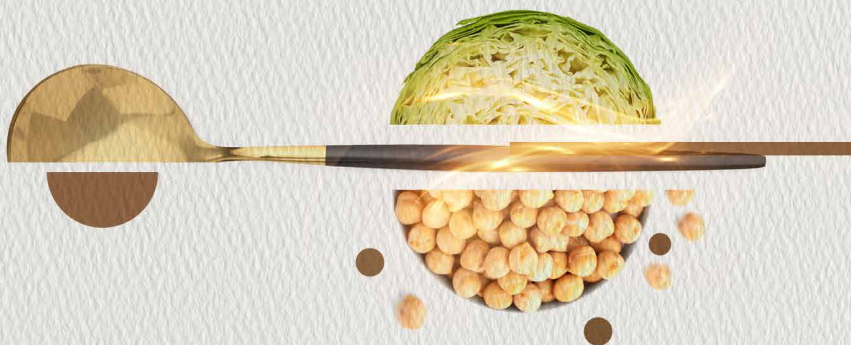
31 € p.p.

Pato joven asado entero con chirivía estofada,
puré de apio y trufa negra (para 2 personas)
Whole roasted young duck with stewed parsnip,
celery purée and black truffle
(for 2 people)

39,50 €

Solomillo de Black Angus con foie de pato, crêpe
de patata, setas shitake y tuétano
Black Angus tenderloin with duck foie gras, potato
crêpe, shiitake mushrooms and bone marrow

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.
Prices in EURO / 10 % VAT included



Menú degustación de cuchara Degustation Menu 'By the Spoon'

Cocido

"La Sopa" "The Soup"

Sopa de cocido con huevo de codorniz, fideos,
butifarrón y morcilla
Stew soup with quail egg, noodles, butifarrón
and black pudding

"Las Verduras" "The Vegetables"

Garbanzos con col al champagne
sobre ajo confitado y bacon crujiente con caviar
Chickpeas with champagne cabbage on a confited
garlic and crispy bacon with caviar

"La Carne" "The Meat"

Costilla de ternera confitada con verduras baby,
tuétano y reducción de Sherry
Confited Beef ribs with baby vegetables,
bone marrow and Sherry reduction

Tête de Moine sobre chutney de chalotas
con uvas y crema de almendra
Tête de Moine with grapes-shallot
chutney and almond cream

Interpretación de arroz con leche "à la Florian"
Interpretation of rice pudding "à la Florian"



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 h a 21.30 h
This menu will be served from 13 to 15 h
and from 19.30 to 21.30 h