

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 croustons de ajo
Watercress soup with garlic croustons

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 Degustation Menu

Sopa fría cremosa de maíz con tartar
de atún rojo, alga nori y wasabi
Creamy cold corn soup with red tuna tartar,
nori seaweed and wasabi

Frito Mallorquín “à la Brunner”
Frito Mallorquín “à la Brunner”

Rollito crujiente de pularda con espárragos verdes,
coliflor y salsa de estragón
Crispy poularda roll with green asparagus,
cauliflower and tarragon sauce

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

Dom de avellanas con café, Baileys y moras
Hazelnut Dom with coffee, Baileys and blackberries



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