

## 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 warme 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 €

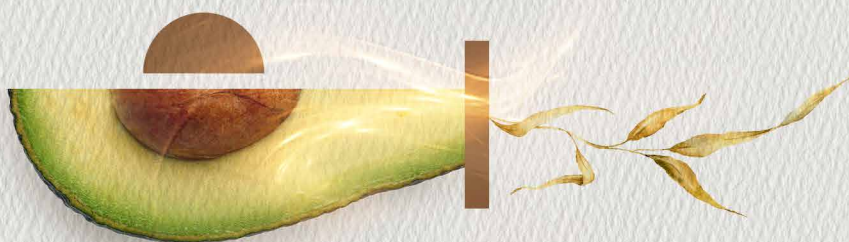
Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca  
y mantequilla de lima

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

### *Degustation Menü*

---

Sopa fría cremosa de maíz con tartar  
de atún rojo, alga nori y wasabi  
Kalte Maiscremesuppe mit Tartar  
vom roten Thunfisch, Nori-Alge und Wasabi

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

Rollito crujiente de pularda  
con espárragos verdes, coliflor y salsa de estragón  
Knuspriges Poulardenröllchen mit grünem  
Spargel, Blumenkohl und Estragonsoße

Tête de Moine sobre chutney de chalotas  
con uvas y crema de almendra  
Tête de Moine auf Trauben-Schalottenchutney  
und Mandelcreme

Dom de avellanas con café, Baileys y moras  
Haselnußdom mit Kaffee, Baileys und Brombeeren



4 platos – 60 (10 % IVA incl.),  
5 platos – 65 (10 % IVA incl.)  
4 Gerichte – 60 (10 % MwSt. inkl.),  
5 Gerichte – 65 (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