

## 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

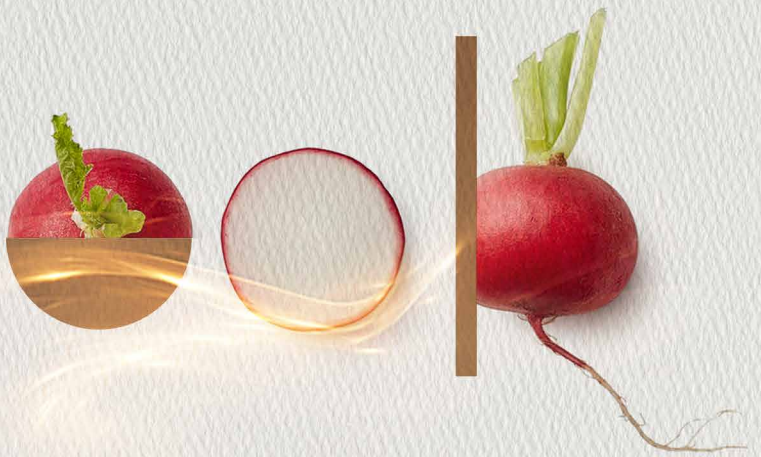
31 € p.p.

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 Degustation Menu

---

Bacalao de invierno “Skrei” pochado  
con vinagreta de rabanitos, mousse de alubias  
blancas con Miso y manzana verde  
Poached winter cod “Skrei” with radish vinaigrette,  
white beans – Miso mousse and green apple

Corvina gratinada sobre “Calçots” con gel  
de Romesco y espuma de albahaca  
Gratinated Corvina on “Calçots”  
with Romesco gel and basil foam

Variación de ternera lechal con setas silvestres,  
tartaleta de patata y jugo de Madeira  
Variation of suckling veal with wild mushrooms,  
potato tartlet and Madeira jus

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

Lemon Pie de limones mallorquines con fresas  
Lemon Pie with Mallorcan lemons and strawberries



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