

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

18 €

Sopa de espárragos blancos
con albóndigas de perifollo y croutons
White asparagus soup
with chervil dumplings and 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)

38 €

Espárragos blancos “à la Nage”
con polenta y lubina
White asparagus spears “à la Nage”
with polenta and sea bass

36 €

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

34 €

Espárragos blancos de Baden
con salsa holandesa y patatas nuevas (5u.)
Baden white asparagus spears
with hollandaise sauce and new potatoes (5 pieces)

49 € - Con solomillo de tenera With beef tenderloin
39,5 € - Con jamón jork With Jork ham

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



Menú degustación Degustation Menu

Salmón ecológico curado en casa y sardinas
con rábano Daikon, gel de pimiento del Padrón,
ajo asado y vinagreta de limón
Organic home cured salmon and sardines
with Daikon radish, Padrón pepper gel, roasted
garlic, and lemon vinaigrette

Hígado de pato asado con espárragos “à la Nage”
y jugo de ternera blanca
Roasted duck liver with asparagus “à la Nage”
and veal jus

Variación de cordero de primavera con puré de
berenjena ahumada, alcachofas y glâce de romero
Variation of spring lamb with smoked aubergine
purée, artichokes and rosemary glâce

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

“Pave au Chocolat” con corazón de Crème Brûlée
y helado de Roche
“Pave au Chocolat” with Crème Brûlée heart
and Rocher ice cream



4 platos (sin queso) – 70€ (10 % IVA incl.),
5 platos – 75€ (10 % IVA incl.)
4 courses (without cheese) – 70€ (10 % VAT incl.),
5 courses – 75€ (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