



Entrantes Vorspeisen

Variación de hojas de ensalada sobre hummus de remolacha roja y queso feta
Salatvariation auf Rote-Bete-Hummus und Fetakäse
16,00 €

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa y queso alpino gratinado
Falsche Schnecken „Langostinos“ mit Béarnaisesoße und Bergkäse gratiniert
17,00 €

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano
Feine Nudeln mit Weisswein-Parmesansoße
18,50 €

Tartar de tomate rosa con boquerones marinados y crema de aguacate
Tartar von der rosa Tomate mit marinierten Sardellen und Avocadocreme
18,50 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino
Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger Kartoffelterrinerne und Schnittlauchcreme
27,00 €

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero
Entenstopfleberterrinerne "Foie gras" mit Portweingelée, grünem Apfel, Salzkaramell und hausgemachtem Brioche.
28,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera de curry y tomate cherry estofado
Ravioli vom der Soller Gamba in leichter Currybutter und geschmorten Kirschtomaten
29,50 €

Pan por persona / Bread per person. **3,50 €**



Platos Principales Hauptgerichte

Carpaccio de setas cardo con cecina de wagyu y aliño de rabanitos
Kräuterseitlings Carpaccio mit Cecina vom Wagyu und Radieschendressing
28,50€

Bacalao negro con gamba roja, puré de guisantes tiernos y beurre blanc con caviar de salmón
Schwarzer Kabeljau mit roter Garnele, zartem Erbsenpüree und Lachskaviar-Beurre Blanc
32,50€

Aguate a la plancha con huevo pochado, beurre blanc y trufa negra fresca
Gegrillte Avocado mit pochierter Ei, Beurre blanc und frischen schwarzen Trüffel
22,50€

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)
34,50 € p.p.

Lenguado entero con mantequilla de limón y ensalada de patata crujiente y pepino
Seezunge im ganzen gebraten mit Zitronenbutter und knusprigen Kartoffel-Gurken Salat
36,00 €

Pato joven asado entero con tostada de polenta, puré de guisantes tiernos, chalotas estofadas y salsa de Oporto blanco con mantequilla noisette (para 2 pers.)
Im ganzem gebratene Jung Ente mit Polenta-Toast, feinem Erbsenpüree, geschmorten Schalotten und weißer Portweinsoße mit Nussbutter (für 2 Personen)
34,50 € p.p.

Solomillo de Black Angus con foie de pato, mousse de apio, crepe de patata y salsa de Madeira
Black-Angus-Rinderfilet mit Entenstopfleber, Knollensellerie-Mousse, Kartoffel-Crêpe und Madeirasöße
39,50 €

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información a nuestro personal.

Unser Restaurant bietet Informationen über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte erfragen Sie diese Informationen bei unserem Personal.



Menú degustación *Degustation Menu*

Bonito curado sobre ensalada de judías verdes, vinagreta tonnato y caviar

Cogollos a la plancha con huevo ecológico pochado, rebozuelos á la nage y trufa de verano

Surf & Turf a la Mallorquina con solomillo de cerdo negro mallorquín, gamba roja, terrina de patata, puré de ajo blanco y espuma de pimiento rojo

Camembert trufado con pesto de perejil

Trifle de uva albariño con yogurt griego y sorbete de champagne

Gebeizter Bonito auf grünem Bohnensalat mit Tonnato-Vinaigrette und Kaviar

Gegrillte Römersalatherzen mit pochiertem Bio-Ei, Pfifferlingen à la nage und Sommertrüffel

Mallorquinisches Surf & Turf mit Filet vom schwarzen mallorquinischen Schwein, roter Garnele, Kartoffelterrinen, weißem Knoblauchpüree und rotem Paprikaschaum

Getrüffelter Camembert mit Petersilienpesto

Trifle vom der Albariño-Traube mit griechischem Joghurt und Champagner-Sorbet

4 platos (sin queso) 75€ (10 % IVA incl.)

5 platos 80€ (10 % IVA incl.)

4 Gerichte (ohne Käse) 75€ (10 % MwSt. inkl.)

5 Gerichte 80€ (10 % MwSt. inkl.)

**Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 h a 21.30 h
Precios en Euros/10% IVA Incluido.**

Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr und von 19.30 bis 21.30. Preise in Euro / 10 % MwSt. Inklusive.



Menú noche ESPECIAL COMPARTIR

Abendmenü
SPEZIELL ZUM TEILEN

SERVICIO NOCHE - MÍNIMO 2 PERSONAS

Sashimi de atún rojo sobre pepino al tandoori, alga wakame y vinagreta de soja

Codorniz royal con setas cardo, puré de chalotas, canónigos y salsa oporto

Mosaico de melocotón melba

Sashimi vom Roten Thunfisch mit Tandoori Gurken, Wakame-Algen und Sojavinaigrette

Wachtel-Royal mit Kräuterseitlingen, Schalottenpüree, Feldsalat und Portweinsoße

Pfirsich-Melba-Mosaik

50 € p.p. (10 % IVA incl. / 10 % MwSt. inkl.)

**Este menú se servirá de 19.30 h a 21.30 h
Precios en Euros/10% IVA Incluido.**

*Dieses Menü wird serviert von 19.30 bis 21.30.
Preise in Euro / 10 % MwSt. Inklusive.*