



Entrantes Starters

Variación de hojas de ensalada sobre hummus de remolacha roja y queso feta
Variation of salad leaves on red beet hummus and feta cheese
16,00 €

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa y queso alpino gratinado
False snails "langostinos" with bearnaise sauce and gratin alpine cheese
17,00 €

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano
Fine pasta with white wine sauce and Parmesan cheese
18,50 €

Tartar de tomate rosa con boquerones marinados y crema de aguacate
Pink tomato tartare with marinated anchovies and avocado cream
18,50 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino
Beef tartar on crispy potato terrine and chive cream.
27,00 €

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
28,50 €

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
29,50 €

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



Platos Principales Main Courses

Carpaccio de setas cardo con cecina de wagyu y aliño de rabanitos
King oyster mushroom carpaccio with Wagyu cecina and radish dressing
28,50 €

Bacalao negro con gamba roja, puré de guisantes tiernos y beurre blanc con caviar de salmón
Black cod with red prawn, tender pea purée and beurre blanc with salmon caviar
32,50 €

Aguacate a la plancha con huevo pochado, beurre blanc y trufa negra fresca
Grilled avocado with poached egg, beurre blanc and fresh black truffle
22,50 €

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)
34,50 € p.p.

Lenguado entero con mantequilla de limón y ensalada de patata crujiente y pepino
Whole sole with lemon butter and crispy potato cucumber salad
36,50 €

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.)
Whole roasted young duck with pain fried polenta, tender pea purée, braised shallots and white Port sauce with beurre noisette (for 2 people)
34,50 € p.p.

Solomillo de Black Angus con foie de pato, mousse de apio, crepe de patata y salsa de Madeira
Black Angus beef tenderloin with duck foie gras, celeriac mousse, potato crêpe and Madeira sauce
39,50 €



Menú degustación *Degustation Menu*

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

Cogollos a la plancha con huevo ecológico pochado, rebozuelos à 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

Cured bonito on a green bean salad with tonnato vinaigrette and caviar

Grilled baby lettuce with organic poached egg, chanterelles à la nage and summer truffle

Mallorcan Surf & Turf with Mallorcan black pork tenderloin, red prawn, potato terrine, white garlic purée and red pepper foam

Truffle Camembert with parsley pesto

Albariño grape trifle with Greek yogurt and Champagne sorbet

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

5 platos 80€ (10 % IVA incl.)

4 courses (without cheese) 75€ (10 % VAT incl)

5 courses 80€ (10 % VAT incl.)

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

This menu will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 21.30 h. Prices in EURO/10 % VAT included



Menú noche ESPECIAL COMPARTIR

*Evening menu
SPECIAL FOR SHARING*

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

Red tuna sashimi with tandoori cucumber, wakame seaweed and soy vinaigrette

Royal quail with king oyster mushrooms, shallot purée, lamb's lettuce and Port wine sauce

Peach Melba mosaic

50 € p.p. (10 % IVA incl. / 10 % VAT incl.)

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

*This menu will be served from 19.30 to 21.30 h
Prices in EURO/10 % VAT included*

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.
Our restaurant provides information regarding allergies and food intolerances. Kindly request this information from our staff.