



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, Salzkarameell 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
39,50 €

Pato joven asado entero con endivia roja caramelizada, puré de manzana y chírvia con sala de pato asado (para 2 pers.)
Im ganzem gebratene Jung Ente mit karamellisiertem rotem Chicorée, Apfel-Pastinaken-Püree und gerösteter Entesoße (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 Madeirassoße
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*

Lubina marinada con terrina de aguacate,
gelatina de wafu, tomate cherry y cilantro

Vieiras templadas sobre pasta fina con
caldereta y hinojo estroado

Solomillo de ternera blanca gratinado sobre
variación de guisantes con jamón,
patata parisienne y espuma de albahaca

Camembert trufado con pesto de perejil

Milhojas de pera al vino tinto con helado de
chocolate blanco

*Marinierter Wolfsbarsch mit Avocado-Terrine,
Wafugelee, Kirschtomaten und Koriander*

*Lauwarme Jakobsmuscheln auf Pasta
Tagliolini mit Meeresfrüchtefond und
geschmortem Fenchel*

*Gratiniertes Kalbsfilet auf einer Variation von
Erbsen mit Schinken, Parisienne-Kartoffeln
und Basilikumschaum*

Getröffelter Camembert mit Petersilienpesto

*Millefeuille von der Rotwein-Birne mit
weißem Schokoladeneis*

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

5 platos 80€ (10 % IVA incl.)

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

5 Geriche 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

Salmón adobado con remolacha encurtida,
mayonesa de wasabi y pesto

Costillar de lechona crujiente con puré de
apio, patata mini y salsa de cerveza

Arroz con leche, higos y helado de nuez

*Marinierter Lachs mit eingelegter Rote Bete,
Wasabi-Mayonnaise und Pesto*

*Knusprige Spanferkelrippen mit Selleriepüree,
kleinen Kartoffeln und Biersoße*

Spanischer Milchreis mit Feigen und Walnusseis

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.