



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
39,50 €

Pato joven asado entero con endivia roja caramelizada, puré de manzana y chirivía con sala de pato asado (para 2 pers.)
Whole roasted young duck with caramelized red endive, apple and parsnip purée with roasted duck sauce (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*

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

*Marinated sea bass with avocado terrine,
wafu jelly, cherry tomatoes and coriander*

*Warm scallops on fine pasta with seafood stew
and braised fennel*

*Gratinated veal tenderloin on a variation of
peas with ham, Parisienne potatoes and
basil foam*

Truffle Camembert with parsley pesto

*Mille-feuille of red wine poached pear with
white chocolate ice cream*

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

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

Marinated salmon with pickled beetroot,
wasabi mayonnaise and pesto

Crispy suckling pig ribs with celery purée,
baby potatoes and beer sauce

Rice pudding with figs and walnut ice cream

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.