
ENTRANTES STARTERS

Dim sum de porcella mallorquina confitada. Con setas Shiitake, salsa teriyaki y ajo negro Dim sum stuffed with mallorcan suckling pig confit. Shiitake mushrooms and black garlic and teriyaki sauce	13,50€
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva Glass bread with tomato and olive oil	6,00€
Croquetas Variadas (8 Uds.): Jamón con mayonesa de perejil, Mejillón tigre con zanahoria encurtida, Bacalao con salsa romesco, Mousse de huevos de trucha Assorted Croquettes (8 pcs.): Iberian ham with parsley mayonaisse, Tiger mussel with pickled carrot, Cod with romesco sauce and Trout caviar mousse	9,00€
Jamón Ibérico de bellota Reserva Iberian "Bellota" ham	19,50€
Anchoas Quadrat. Cebolla encurtida, gelatina de ponzu y gel de pomelo Quadrat anchovies. Pickled onion, ponzu and grapefruit gel	17,00€
Ensalada Capresse con espárragos, tomate y pesto de pistacho Capresse salad. Asparagus, tomato and pistacchio pesto	16,00€
Tartar de atún rojo. Emulsión de wasabi y gelatina de dashi Red tuna tartar. Wasabi emulsion and dashi gelatine	17,00€
Ceviche de corvina. Velo de maracuyá y naranja, gel de calabaza y coca de algas Sea bass ceviche. Passion fruit veil, pumpkin gel and seaweed pastry dough	17,00€
Huevo de corral a baja temperatura. Consomé de jamón y cremoso de patata Fowl egg cooked at low temperature. Iberian ham consommé and creamy potato	11,00€
Wonton de Pato con trufa de verano en su jugo Duck wonton with summer truffle in its own juice	18,00€

ARROCES RICE

Arroz socarrat de calamares y carabinero Paella style toasted pan bottom rice with squid and red shrimp	19,50€
Arroz meloso de trompetas de la muerte Black chanterelles mushroom thick rice	19,50€
Arroz meloso de pichón Pigeon breast thick rice	19,50€

PESCADOS FISH

Lubina mediterránea a baja temperatura. Crujiente de ternera, Baby calabacín, col de Bruselas y puré de judías pintas Slow cooked mediterranean sea bass. Shaves of veal, pinto beans pureé, Baby zucchini and Brusels sprouts	26,00€
Rodaballo. Borraja, zanahoria, pure de remolacha y salsa de maracuyá Turbot. Borage, carrot, beetroot pureé and passion fruit sauce	24,00€
Dorada confitada. Crema de guisantes y citronela, limón confitado y cebolleta encurtida Confit sea bream. Peas and citronella cream, confit lemon and pickled spring onion	20,50€

CARNES MEAT

Solomillo de ternera con rocas de patatas, puré de tupinambo y demiglace con especias asiáticas Beef tenderloin with potato stones, Jerusalem artichoke pureé and asian spices demiglace	26,00€
Cochinillo. Salsifí, pure de boniato al limón en su propio jugo Suckling pig. Salsify, sweet potato and lemon pureé in its own juice	24,00€
Magret de pato. Manzana, chutney de piña y salsa Pekín Duck breast magret. Apple, pineapple chutney and Beijing sauce	20,50€

POSTRES DESSERTS

Ravioli de piña relleno con mousse de mango, Maracuyá, coco al ron y chocolate blanco Pineapple ravioli stuffed with mango mousse, passion fruit, coconut rum and white chocolat	8,00€
Cheesecake con crujiente de fresa y frutos del bosque Cheesecake with crunchy strawberry merengue and red berries	8,00€
Banana Split. Crumble de chocolate, helado de fresa y esponja de avellanas Banana Split. Chocolate crumble, strawberry icecream y and hazelnut sponge cake	8,00€
Falsa remolacha con tierra de cacao y helado de yogurt Fake beetroot with cocoa crumble and yoghourt ice cream	8,00€
Selección de sorbetes y helados (por bola) Selection of sorbets and ice creams (per scoop)	3,00€