

---

## DE LA TIERRA A LA MESA *FROM THE SOIL TO THE TABLE*

---

### ENSALADA TIBIA DE OTOÑO 18

Ensalada de brotes tiernos, aceituna, tomate confitado, setas de temporada y naranja  
*Salad of young shoots, black olives, tomatoes, seasonal mushrooms, orange and roasted spring onion*

---

### CREMA DE PUERROS 19

"Vichyssoise", puerro confitado, crujiente de queso mahonés y brioche trufado  
*"Vichyssoise", confit leeks, crispy Mahón cheese and truffled brioche*

---

### COL ASADA 19

Col asada al horno, salsa demiglace vegetal, cremoso de avellanas, hinojo marino y meuniere de piparras  
*Roasted cabbage, vegetable demi-lace sauce, hazelnut cream, samphire and pepper meunière*

---

### CANELÓN DE SETAS Y FOIE 28

Canelón relleno de setas, foie a la plancha, setas salteadas y trufa  
*Stuffed cannelloni with wild mushrooms, seared foie gras, sautéed mushrooms and truffle*

---

### Opción vegetariana *Vegetarian option* 24

---

## NUESTROS CLASICOS *OUR CLASSICS*

---

### STEAK TARTAR 26

Ternera madurada, patata crujiente, mahonesa de anchoa, pepino encurtido y yema curada  
*Steak tartare, crispy potato, anchovy mayonnaise, pickled cucumber and cured egg yolk*

---

### ARROZ "A LA LLAUNA" DE CALAMARCITOS 28

Arroz seco con fondo de sepia, alcachofas confitadas, calamarcitos y alioli de cebollino  
*"A la llauna" with artichokes confit, squid and chive "alioli"*

---

#### KM 0\*

La mayoría de nuestras verduras y hortalizas provienen de agricultores locales que trabajan según la temporada.  
*Most of our vegetables come from local farmers who work according to the season.*

---

## PESCADOS *FISH*

---

### ALBONDIGAS DE MERO Y GAMBA ROJA 32

Cocidas en su caldo, con salsa marinera, boniato confitado y aceite de hierba buena  
*Grouper and red prawn meatballs cooked in its broth, with marinara sauce, confit sweet potato and herb oil*

---

### PARGO A LA BRASA, CON VAINAS VERDES 33

"Bajocada" de vainas y habitas tiernas de temporada, parmentier y salsa bearnesa  
*Grilled red snapper with "Bajocada" of seasonal beans, parmentier and béarnaise sauce*

---

### PESCADO DE LONJA p/m

*Pescado del día*  
*Catch of the day*

---

#### LONJA\*

Todos nuestros pescados y mariscos provienen de la lonja de Palma.  
*All our fish and shellfish come from the fish market of Palma.*

---

## CARNES *MEAT*

---

### SOLOMILLO ROSSINI 39

Ternera madurada, escalope de foie, puré de apio nabo trufado, praliné de ajos asados y patata crujiente  
*Beef sirloin, foie gras, truffled celeriac purée, praline of roasted garlics and crispy potato*

---

### CARRILLERAS DE CERDO IBERICO 33

Con "Faba parada" potaje tradicional, papada ibérica, butifarrón mallorquín  
*Stewed pork cheeks with "Faba parada" traditional stew, Iberian jowl and Majorcan "butifarrón"*

---

### PALETILLA DE CORDERO 34

Terrina de cordero, piel crujiente, alcaparras y pure de coliflor a la vainilla  
*Lamb terrine, crispy skin, capers and mashed cauliflower with vanilla sauce*

---

#### GANADERÍA\*

La mayoría de nuestras carnes provienen de animales criados de manera tradicional en nuestras islas.  
*Most of our meats come from animals raised in a traditional way in our islands.*

---

## GUARNICIONES *GARNISHES*

COGOLLOS A LA BRASA *Braised heart lettuce* 9

CALÇOTS A LA BRASA CON SALSA ROMESCO *grilled spring onions with romesco sauce* 9

MIL HOJAS DE PATATA CRUJIENTE *Potato mille fille* 8

---

Servicio de pan. 3

*Bread service. 3*

---

## POSTRES *DESSERTS*

---

### SOUFFLE DE CHOCOLATE 70% CON HELADO DE NARANJA 10

Soufflé de chocolate, salsa de Grand Marnier y helado de naranja  
*Chocolate soufflé with Grand Marnier sauce and orange ice cream*

---

### TARTA DE QUESO TRADICIONAL 10

Confitura de naranja y sorbete de frambuesa  
*Warm traditional cheesecake with orange marmalade and raspberry sorbet*

---

### TATÍN FINA DE MANZANA 10

Manzana asada al horno, masa hojaldrada y helado de nata a la pimienta  
*Roasted apple tatin, puff pastry dough and peppered cream ice cream.*

---

### FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 10

Fruta de temporada cortada  
*Seasonal fresh fruit*

---

Por favor, no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia.  
*Please, let your waiter know if you have any allergies or require information of the ingredients.*