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

ENSALADA FRESCA DE VERANO 18

Ensalada de brotes tiernos, aceitunas, tomates, higos, naranja y cebolleta asada
Salad of young shoots, black olives, tomatoes, figs, orange and roasted onions

CREMA FRÍA DE PUERROS 19

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

BERENJENA AL CARBÓN 19

Stracciatella de burrata de búfala, berenjena a la brasa, crema de pistachos con especias y albaricoques
Stracciatella of burrata, braised aubergine, pistachio cream with spices and apricots

"TRAMPÓ" MALLORQUÍN CON ATÚN 24

Tartar de atún del Mediterráneo, tomates de temporada, cremoso de pimiento y cebolla encurtida
Mediterranean tuna tartare, seasonal tomatoes, creamy peppers and pickled onion

NUESTROS CLÁSICOS *OUR CLASSICS*

STEAK TARTAR 24

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 SEPIA Y CIGALA GRATINADA 29

Arroz seco de sepia con cigala, alioli de ajos fritos y aroma de romero
"A la llauna" rice with cuttlefish and langoustine, fried garlics aioli and rosemary

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*

LLAMPUGA CON PIMIENTOS 28

Pescado azul del mediterráneo, con diferentes texturas de pimientos asados
Mediterranean blue fish, with different textures of roasted peppers

"SUQUET" DE RAPE CON ALMEJAS 31

Rape a la brasa, "suquet" marinero, almejas, judías y buñuelos de pescado
Grilled monkfish, "suquet", clams, green beans and fish fritters

PESCADO DE LONJA p/m

Pescado del día con su guarnición a elegir: mil hojas de patata o cogollo a la parrilla o zanahorias glaseadas
Catch of the day with one of these garnishes: potato mille feuilles or braised heart lettuce or glazed carrots

LONJA*

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

CARNES MEAT

SOLOMILLO ROSSINI 38

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

"PORCELLA NEGRA" CRUJIENTE 32

Terrina de "porcella" confitada con su piel crujiente, puré de boniato y melocotón
Black suckling pig terrine with crispy skin, sweet potato purée and peach

CANELON DE PULARDA 32

Canelón de pularda confitada, con setas de temporada y salsa de foie

Confit poulard cannelloni with seasonal mushrooms and foie 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.

Primer servicio de pan incluido. Servicio adicional 3,5
First bread service included. Additional service 3,5

POSTRES DESSERTS

TARTA FLUIDA DE COOKIES 10

Tarta semi líquida de cookies con helado de café y vainilla
Soft cookies tart with coffee and vanilla ice cream

TARTA DE QUESO TRADICIONAL TEMPLADA 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

TABLA DE QUESOS DE NUESTRAS ISLAS 17

Con panal de miel, almendra tostada, mermelada casera y pan crujiente
Cheese board from our islands with honeycomb, toasted almonds, homemade marmalade and crispy toasts
