

ENTRANTES STARTERS

Ensalada de alcachofas en texturas, "picornell" en escabeche, granada y jamón ibérico 16
Salad of artichokes in different textures, marinated chanterelle, pomegranate and Iberian ham

Burrata tradicional con leche mallorquina, calabaza, olivas negras y pesto rojo 18
Traditional burrata with Majorcan milk, pumpkin, black olives and red pesto

Vieiras a la plancha, panceta Duroc, crumble de algarroba, lechuga de mar y crema de "menjar blanc" 22
Roasted scallops, Duroc bacon, carob crumble, sea lettuce and "menjar blanc" cream

Sopa de pescado con tomate fresco, cítricos y calamar 18
Fish soup with fresh tomato, citrus and squid

Nuestro tartar de solomillo de ternera vasca, patata con sal trufada, mahonesa de anchoa y mantequilla ahumada 21
Our steak tartare from Basque beef, potato with truffled salt, anchovy mayonnaise and smoked butter

ARROCES y PASTA RICE and PASTA

Arroz "a la llauna" de pescado de lonja y carabinero 24
"A la llauna" rice with fish market and carabinero prawn

Risotto de montaña con coliflor, setas de temporada, romanesco y queso mahonés curado 18
Cauliflower risotto, seasonal mushrooms, romanesco and mature Mahonese cheese

Tagliatelle al aglio e olio con bogavante, berberechos y albahaca 27
Aglio e olio tagliatelle with lobster, cockles and basil

PESCADOS FISH

Cap roig, Café de Paris, puré de cebollitas perla, zanahoria morada, patatas e hinojo 27
Red scorpionfish, Café de Paris butter, pearl onions purée, purple carrot, potatoes and fennel

Pescado de lonja p/m
Catch of the day

CARNES MEAT

Solomillo de ternera madurada, boniato, vainas verdes y chalotas al vino tinto 32
Beef sirloin, sweet potato purée, green pods and shallots with red wine

Jarrete de cordero confitado, parmentier, queso de oveja roja mallorquina, calçot, 28
albaricoque de Porreres y menta
Confit lamb shank, parmentier, red Mallorcan ewe's milk cheese, "calçot", apricot from Porreres and mint

Magret de pato, con escalope de foie, toffee de ajo negro, ruibarbo y maíz 29
Duck magret, seared foie gras, black garlic toffee, rhubarb and sweetcorn

POSTRES DESSERTS

Ensaïmada crujiente, mandarina, membrillo y helado de miel y romero 8
Crunchy ensaïmada, mandarine, quince and honey with rosemary ice cream

Tarta de queso tradicional templada con mermelada de naranja y sorbete de frambuesa 8
Warm traditional cheesecake with orange marmalade and raspberry sorbet

Bizcocho templado de chocolate 70% con crumble de "gató", bourbon y helado de especias 8
Warm 70% chocolate biscuit, almond "gató" crumble, bourbon and spices ice cream

Tabla de quesos de nuestras islas 14
Cheese board from our islands