

Tramuntana
gill

Cena

ENTRANTES

CARPACCIO DE GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO 35 
con crema de cebolla roja caramelizada, brotes de rúcula
y piel de limones encurtidos (2) (GF)

ENSALADA DE SANDIA AL GRILL 22
con requesón mallorquín (o con queso vegano)
y tomates cherry confitados (7,10,12) (V, VG, GF)

LINGOTES DE SARDINAS 28
maceradas en aceite de almendras tostadas (1,4)

ESPÁRRAGOS VERDES AL CARBÓN 22
con espuma de salsa holandesa (3,7) (V, VG, GF)

TATAKI DE ATÚN BALFEGO 28
al horno Jospier con aceite de almendra tostada (1,4,11,12)

LOMO DE RUBIA GALLEGA 26
con aceite de la finca (1)

TARTAR DE TERNERA 48 
servido con su tuétano a la brasa y caviar beluga (1,4,3,10)

NUESTRAS ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 24
con pan de coca y tomates de ramallet (1,4)

PLATOS PRINCIPALES

PASTAS CON TRUFA DE TEMPORADA 32

oporto y espárragos (1,12) (VG)

PICANTÓN AL HORNO EN DOS COCCIONES 34

marinado con especias y hierbas de la tramuntana (6,12)

CIGALAS COCINADAS 56

al carbón con sobrasada de cerdo negro (2)

GAMBAS DE SÓLLER 38 

al horno de leña, asadas a la ibicenca (2)

DÚO DE SOLOMILLO DE CEBÓN Y MEDIO BOGAVANTE 48 

con patatas nuevas (2)

FLOR DE ALCACHOFAS CON BERENJENAS 28

tomates confitados y pimientos rojos al Jospet
con aceite de hierbas del jardín (12) (VG, DF)

PARA COMPARTIR

Precio para 2 pers.

CAZUELA DE ARROZ SECO 56

Mar y Montaña (2,4) (GF)

NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS

FRESCOS DE MERCADO (4) (GF) Precio mercado

CHULETAS DE CORDERO 80

con flor de alcachofas, berenjenas y pimientos (GF)

CHULETÓN DE TERNERA ANGUS 120

con un 5% de infiltración (10,12)

POSTRES

MELÓN MACERADO *14*

con pomada Mallorquina (12) (VG,GF)

PIÑA TROPICAL *26* 

con su crema catalana cocinada al horno de carbón (3,7) (V,GF)

TIRAMISÚ MALLORQUÍN *14* 

(1,3,12) (V)

BROWNIE DE CHOCOLATE *14*

con helado de vainilla (1,3,7) (V)

HELADOS O SORBETES VARIADOS *10*

(3,7,8) (V,GF)

QUESOS DE LA ISLA *18*

(1,7,8) (V)

"Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos, los cuales, muchos de ellos incluidos nuestros pescados, carnes, verduras y lácteos provienen de proveedores locales".

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) sin gluten  especialidades del chef

Precio en euros- 10% IVA incluido

Informarles que algunos otros platos de la carta pueden ser adaptados a la dieta vegetariana o vegana, por favor no duden en preguntar a su camarero. Algunos platos contienen uno o varios de los 14 alérgenos nombrados por la directiva europea N.º. 1169/2011. (1) Cereales contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuets, (6) Soja, (7) Lácteos, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Granos de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Por favor, consulte la documentación adecuada que le será proporcionada por nuestro personal a petición. No podemos garantizar la total ausencia de trazas de alérgenos en toda nuestra oferta alimentaria.

100% papel reciclado