



## Entrantes

FOIE GRAS MARINADO EN LIAS DE MANTO NEGRO  
puré de orejones de Porreras y brioche de algarroba 36

GAMBA ROJA A LA SAL CON SU CONSOME  
setas de cardo encurtidas y emulsión de naranja de Sóller 38 

SUQUET DE BOGAVANTE AZUL  
mango asado y cremoso de berenjena ahumada 38

SERVIOLA MARINADA EN AGUA DE "TRAMPO"  
crudite de rabanitos, aceituna trancada mallorquina 35  
y algas de costa

GAZPACHO DE REMOLACHA  
pulpo de roca mallorquín asado, bulgur con flores 34  
secas y gel de tap de corti

BERENJENAS CREMOSA  
requesón de oveja roja mallorquina, " Dukha" de 32  
almendras y brotes de albahaca

ARROZ CREMOSO DE CEPS  
anguila ahumada y nueces negras 37

YEMA DE HUEVO POCHADA  
con crema de castañas, rebozuelos y trufa negra 32

## Entrantes Veganos

ZANAHORIA GLASEASI CON DEMIGLACE VEGETAL  
puré de acidulado de zanahoria y migas de comino 29

TOMATE LOCAL DE "RAMALLET"  
jugo de tomate verde, fresas de Manacor y aceituna 34   
negra mallorquina

GAZPACHO DE REMOLACHA  
flor de calabacín rellena de albahaca y bulgur 28

**Platos principales**  
Veganos

ARROZ CREMOSO DE CEPES  
con trufa y nueces negras 34

BERENJENA GLASEADA CON JUGO DE CIRUELAS  
dukha de almendras y brotes de albahaca 30

**Platos principales**  
Pescados

SUPREMA DE LUBINA POCHADA  
colinabo, trufa negra y salsa de beurre blanc con caviar 51

SAN PEDRO AL CARBON  
emulsión de piparra, crema de garbanzos y 48  
consomé con vino de jerez

SALMONETE Y SU DEMIGLACE  
“rossejat de fideos de azafrán y naranja, alioli de 44   
algas y emulsión de pimientos de piquillo

**Platos principales**  
Carnes

CARRE DE CORDERO EN COSTRA DE ACEITUNAS NEGRAS   
puré y fideos de chirivía fermentados y emulsión 110  
de perejil (2 pax)

PALETILLA DE LECHÓN CONFITADO  
puré de apio, emulsión de sobrasada y salsa de miel 52  
de romero

CARRILLERA DE VACA GLASEADA  
puré de cebolla con heno, emulsión de moras 51  
y chalotas asadas

LOMO DE CORZO  
Pure de remolacha, “majao de olla gitana” 51  
(crema de almendras, pimientos secos y especias)

## NUESTRO MENÚ DEGUSTACIÓN

Se servirá por mesa completa

Nuestro chef Pablo Aranda está encantado de ofrecerle su menú degustación compuesto de sus inspiraciones más creativas inmersas en las actuales tendencias culinarias sin olvidar sus raíces.

\*VARIAT MALLORQUIN

SELECCIÓN DE PANES CASEROS  
aceite de oliva D.O. Mallorca

\*AMUSE BOUCHE

\* TOMATE LOCAL DE RAMALLET  
con jugo de tomate verde, fresas de Manacor y aceituna negra mallorquina

FOIE GRAS MARINADO EN LIAS DE MANTO NEGRO  
con puré de orejones de Porreras y brioche de algarroba

\* GAMBA ROJA A LA SAL CON SU CONSOME  
setas de cardo encurtidas y emulsión de naranja de Sóller

\* SUPREMA DE LUBINA POCHADA  
colinabo, trufa negra y salsa de beurre blanc con caviar

PALETILLA DE LECHÓN CONFITADO  
puré de apio, emulsión de sobrasada y salsa de miel de romero

\*CORDERO EN COSTRA DE ACEITUNAS NEGRAS  
pure y fideos de chirivía fermentados y emulsión de perejil

KARIM DE PISTACHO  
Pan de algarroba y dátiles, emulsión de bulbo de hinojo y sorbete de naranja

\* "TERRUÑO MALLORQUIN"  
Crema inglesa de limón en salmuera, espuma de bulbo de hinojo y helado de miel

PETIT FOURS

\*7 PASOS MENU 170€ IVA incluido MARIDAJE DE VINOS 75€ IVA incluido

10 PASOS MENU 200€ IVA incluido MARIDAJE DE VINOS 95€ IVA incluido

## NUESTRO MENÚ VEGETARIANO

Se servirá por mesa completa

Nuestro chef Pablo Aranda está encantado de ofrecerle su menú degustación compuesto de sus inspiraciones más creativas inmersas en las actuales tendencias culinarias sin olvidar sus raíces.

\*VARIAT MALLORQUIN

SELECCIÓN DE PANES CASEROS  
aceite de oliva D.O. Mallorca

\*AMUSE BOUCHE

\* TOMATE LOCAL DE RAMALLET  
con jugo de tomate verde, fresas de Manacor y aceituna negra mallorquina

GAZPACHO DE REMOLACHA  
flor de calabacín rellena de albahaca y bulgur

\* CREMA DE CASTAÑA  
rebozuelos y trufa negra

\* ZANAHORIAS GLASEADAS CON DEMIGLACE VEGETAL  
puré de acidulado de zanahoria y migas de comino

\*BERENJENA GLASEADA CON JUGO DE CIRUELAS  
dukha de almendras y brotes de albahaca

\* ARROZ CREMOSO DE CEPS  
con trufa y nueces negras

KARIM DE PISTACHO  
Pan de algarroba y dátiles, emulsión de bulbo de hinojo y sorbete de naranja

\* "TERRUÑO MALLORQUIN"  
Crema inglesa de limón en salmuera, espuma de bulbo de hinojo y helado de miel

PETIT FOURS

\*7 PASOS MENU **140€** IVA incluido MARIDAJE DE VINOS **75€** IVA incluido

10 PASOS MENU **160€** IVA incluido MARIDAJE DE VINOS **95€** IVA incluido

"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".



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