



ENTRANTES STARTERS

3€/ud.

Croqueta de pollo asado
Roast chicken croquette

3€/ud.

Croqueta de chipirón
Baby squid croquette

17€

Ensaladilla poblera con atún marinado
Potato salad from "Sa Pobla"
with marinated tuna

19€

Taco de tartar de ternera con membrillo y foie
Veal Tartar with quince and foie

12€

Patatas Bravas Hojaldradas
Our versión of "patatas bravas"

17€

Milhojas de tartar salmón con miso blanco y maracuyá
Mille-feuille of salmon tartar with white miso and passion fruit

18€

Paté en croute de cerdo iberico, pato, foie-gras y gelatina de oporto
Iberian pork pate en croute, duck, foie-gras and port jelly

22€

Carpaccio de gambas de Sóller con rúcula y helado de manzana verde
Soller prawn carpaccio with rocket and apple ice cream

16€

Burrata fresca, pesto de tomate seco, helado de queso mahonés y espuma de naranja sanguina
Fresh burrata, sun-dried tomato pesto, Mahon cheese ice cream and blood orange foam

22€

Vieiras a la plancha con salteado de setas, jamón de jabugo y puré de celeri
Grilled scallops with seasonal mushrooms, Jabugo ham and celery purée

18€

Gazpacho de cereza con bogavante, queso fresco y tomate cherri
Cherry gazpacho with lobster, fresh cheese and cherry tomato

27€

Paleta Ibérica (100 gr.), tomate de ramallet y pan de cristal
Iberian ham (100gr.), grated tomato and coca bread

16€

Berenjena asada con yogur-limón, avellanas y granada
Roasted aubergine with lemon yoghurt, hazelnuts and pomegranate

16€

Ensalada de pato con guacamole, pipas caramelizadas y judías
Duck salad with guacamole, caramelized sunflower seeds and green beans

PRINCIPALES MAIN COURSES

30€

Lubina salvaje con verdura encurtida en vinagreta de frambuesa y puré de hierbas
Wild sea bass with pickled vegetables in raspberry vinaigrette and herb purée

30€

Rape, ñoquis de patata, espinacas a la florentina, puré de topinambo emulsión de gamba roja
Monkfish, potato gnocchi, Florentine spinach, Jerusalem artichoke purée and red prawn emulsion

30€

Carré de cordero en costra de aceituna negra, puré de zanahoria al tomillo, patata y manzana con salsa de romero
Rack of lamb in a black olive crust, carrot purée with thyme, potato and apple with rosemary sauce

30€

Nuestro Solomillo Rossini
Our Sirloin Rossini

26€

Pasta con bogavante al vermut, burrata fresca y pistacho
Pasta with lobster cooked in vermouth, fresh burrata cheese and pistachio

22€

Hamburguesa de ternera de La Finca con pan brioche, bacon, queso y mermelada de cebolla
Beef Burger from la Finca with brioche bread, bacon, cheese and onion jam

NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES

Orden mínima para dos. Minimum order for two

26€

Paella de pescado y marisco
Traditional fish & seafood paella

27€

Arroz negro de salmonete y gamba
Black rice with prawns and red Mullet



Consulte a nuestro personal las sugerencias fuera de carta
Ask our staff for the chef's specials

POSTRES DESSERTS

9€

Canelón crujiente de gianduja con helado de vainilla
Lukewarm cannoli with gianduja chocolate and vanilla ice-cream

9€

Nuestra versión de piña colada
Our version of Piña Colada

9€

CheeseCake de Mango y Maracuyá con helado de chocolate
Mango and Passion fruit Cheesecake with chocolate ice cream

20€

Nuestra tarta de manzana (recomendado para 2 personas)
Our apple tart (recommended for 2 people)