



ENTRANTES STARTERS

3,5€/ud.(per unit)

**Croqueta de pollo
con mayonesa de sweet chilli**
Roast chicken croquette
with sweet chilli mayonnaise

3,5€/ud.(per unit)

**Croqueta de chipirón
con pimientos del piquillo**
Baby squid croquette with piquillo peppers

14€

Patatas bravas hojaldradas
Our versión of "patatas bravas"

17€

**Hummus de lentejas verdes
con algas y focaccia (v)**
Green lentil hummus
with seaweed and focaccia (v)

18€

**Crema de coliflor, patata ratte,
trompetas de la muerte y salmonete**
Cauliflower cream, potato ratte,
trumpets of death mushroom and red mullet

20€

**Pulpo, rabo de buey, apio cremoso
y salsa de trufa**
Octopus, oxtail, creamy celery and truffle sauce

22€

**Quinoa, bogavante, mollejas
y salsa holandesa**
Quinoa, lobster, sweetbreads
and hollandaise sauce

28€

**Paleta ibérica con pan cristal
y tomate de ramallet**
Iberian ham (100gr), grated tomato
and coca bread

PRINCIPALES MAIN COURSES

20€

**Caldo oscuro de verduras
con gyozas de setas, castañas y berros (v)**
Dark vegetable broth with gyozas of mushrooms,
chestnuts and watercress (v)

26€

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

31€

**Rodaballo, estofado de mar, garbanzos,
berberechos y rouille de aji amarillo**
Turbot, sea stew, chickpeas, cockles
and yellow aji-pepper rouille

32€

**Pescado del día, risotto de azafrán,
mejillones y aire de estragón**
Catch of the day, saffron risotto,
mussels and tarragon air

34€

**Lomo de ciervo con puré de apio,
gnochis de ricota, zanahorias a la brasa
y salsa de cacao**
Venison loin, with celery purée,
ricotta gnocchi,
grilled carrots and cocoa sauce

34€

**Solomillo de ternera
al estilo boeuf-bourguignon**
Beef tenderloin boeuf-bourguignon style

35€

**Pichón de Bresse en dos cocciones,
polenta, higos y salsa royale**
Bresse pigeon in two coctions, polenta,
figs and royale sauce

NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES

Orden mínima para dos. Minimum order for two

27€

Paella Tradicional Suculenta
Traditional Suculenta Paella

spm / according to market prices

Arroz seco de bogavante
Lobster Paella

27€

Fideua de Pollo, foie y habas
"Fideua" noodles with chicken,
foie and broad beans



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

POSTRES DESSERTS

10€

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

10€

**Savarin de cítricos del valle
con ganache de hierbaluisa
y helado de yogur**
Valley citrus savarin with lemongrass
ganache and yogurt ice cream

10€

Un invierno en Mallorca
A winter in Majorca

