

Postres / DESSERTS

NUESTRO TIRAMISÚ DE ALGARROBA CON HELADO DE CAFÉ Our carob tiramisu with coffee ice cream (1,2,3,5,10)	9€
TARTA DE QUESO AHUMADO Y QUESO AZUL CON HELADO DE FRUTOS ROJOS Smoked cheese and blue cheese cake with red fruit ice cream (1,2,3,5,10)	9€
CANELÓN TIBIO DE GIANDUJA, ALGARROBA Y DULCE DE LECHE CON HELADO DE VAINILLA Warm cannoli of gianduja, carob, and dulce de leche with vainilla ice cream (1,2,3,5,11)	11€

Vinos y licores / WINES AND LIQUORS

MOSCATEL Muscatel	6€	OPORTO 10 TAWNY Port 10 Tawny	7€
VI GLASS GEWÜRZTRAMINER Vi Glass Gewürztraminer	8€		

Cafes / COFFEE

ESPRESSO Espresso	3€	IRISH COFFEE Irish Coffee	11€
ESPRESSO DOBLE Double espresso	4€	LATTE MACHIATTO Latte Macchiato	4€
CORTADO Cortado	3,5€	AMERICANO Americano	2,90€
CAFÉ CON LECHE Coffee with milk	4€	INFUSIONES Herbal teas	3,5€
CAPUCHINO Cappuccino	4,5€		

Alérgenos / ALLERGENS

1. GLUTEN	2. FRUTOS SECOS DRIED FRUITS	3. CEREALES CEREALS	4. CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	5. LÁCTEOS DAIRY	6. SÉSAMO SESAME
7. MOSLUSCOS MOLLUSKS	8. MOSTAZA MUSTARD	9. NUECES WALNUTS	10. HUEVOS EGGS	11. PESCADO FISH	
12. SOJA SOYA	13. CACAHUETES PEANUTS	14. ALTRAMUCES WALNUTS	15. SULFITOS SULPHITES	16. APIO CELERY	

* Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor indíquelo a nuestro personal
If you have any intolerances or allergies, please ask our staff for information.



Entrantes / STARTERS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO AL JOSPER Caesar salad with josper grilled chicken (1,3,5,8,10,11)	19€
ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA CON BURRATA FRESCA, MIEL DE ALGARROBA Y ALMENDRAS DE MALLORCA Seasonal fruit salad with fresh burrata, carob honey, and Mallorca almonds (2,5)	19€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN CRISTAL Y TOMATE DE “RAMALLET” Iberian ham with crystal bread and “ramallet” tomato (1,3,15)	27€
CROQUETA DE POLLO AL JOSPER CON PURÉ DE MANZANA ASADA Josper grilled chicken croquette with roasted apple puree (1,3,5,10,11,12)	4€ / ud.
TARTAR DE GAMBA ROJA DE SÓLLER Y VIEIRA CON VINAGRETA DE CÍTRICOS SOBRE PAN DE GAMBA CASERO Sóller red prawn and scallop tartare with citrus vinaigrette on homemade prawn cracker (1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,15)	9€ / ud.
TARTAR DE SALMÓN PICANTE SOBRE HOJA DE SHISO EN TEMPURA DE ESPIRULINA ★ Spicy salmon tartare on shiso leaf in spirulina tempura (1,2,3,5,6,11,12)	6€ / ud.
EMPANADA DE CORDERO MALLORQUÍN AL ESTILO SATAY CON LIMÓN MARROQUÍ Mallorcan lamb empanada in satay style with Moroccan lemon (1,3,12,13)	6€ / ud.
ESPÁRRAGOS VERDES CON HOLANDESA DE MISO, QUESO IDIAZABAL Y TRUFA MELANOSPORUM Green asparagus with miso hollandaise, Idiazabal cheese, and melanosporum truffle (1,2,3,5,10,12)	9€
STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO ASADO AL JOSPER CON BRIOCHE DE MANTEQUILLA Steak tartar on Josper-roasted marrow with butter brioche (1,3,5,6,8,12,15)	24€
CANELÓN DE RABO DE BUEY CON SALSA DE FOIE Y ESPUMA DE PARMESANO Slow-cooked oxtail cannelloni with foie sauce and parmesan foam (1,3,5,10,15,16)	21€
CARPACCIO DE OTORO DE ATÚN LACADO CON TAMARINDO, PURÉ DE GUAYABA Y GUACAMOLE 🌿 RECOMENDACIÓN DEL CHEF Otoro Carpaccio lacquered with tamarind, guava puree, and guacamole (11,12)	39€

Ostras / OYSTERS **Gillardeau nº3**

OSTRA NATURAL Natural oyster (7)	6€ / ud.
OSTRA CON MIGNONETTE DE FRAMBUESA Oyster with raspberry mignonette (7,16)	7€ / ud.
OSTRA CON SALSA PONZU Y HUEVAS DE SALMÓN Oyster with ponzu sauce and salmon roe (7,12)	7€ / ud.

Caviar

CAVIAR NACIONAL ECOLÓGICO “RIOFRÍO” Y BLINIS Organic Spanish “Riofrío” Caviar with Blinis	15g 55€ 30g 120€ 50g 190€
--	-------------------------------

Arroces / RICES (min 2 pax)

Nuestros arroces se elaboran única y exclusivamente con arroz de tancat de l'Albufera de Valencia. Our rice dishes are made exclusively with rice from the tancat of Albufera de Valencia

ARROZ SECO DE SEPIA Y GAMBA ROJA DE SÓLLER Dry rice with cuttlefish and red shrimp from Sóller (2,4,7,11)	26€ / p.p.	ARROZ DE BOGAVANTE (MIN 2 PAX) Lobster rice (2,4,7,11)	S.P.M
--	------------	---	-------

Parílla / GRILL

Todas nuestras carnes y pescados son elaborados al Josper con leña de naranjo. All our meats and fish are prepared in Josper with orange wood.

Pescados / FISH

*Pescados y mariscos frescos de la lonja (spm)
Fresh fish and seafood from the market (spm).*

Carnes / MEAT

ENTRECÔTE TXOGITXU Entrecôte Txogitxu	120€ / kg	CHULETÓN DE TERNERA LA FINCA “La Finca” Beef chop	100€ / kg
SOLOMILLO PREMIUM Premium filet mignon	120€ / kg		

Principales / MAIN DISHES

GNOCCHI DE PATATA CON CREMOSO DE CALABAZA ASADA, GORGONZOLA, NUECES Y KALE Potato gnocchi with creamy roasted pumpkin, gorgonzola, walnuts, and kale (1,2,3,5,9,10)	21€
SAFARNARIAS DE MALLORCA GLASEADAS CON PURÉ DE REMOLACHA, FETA Y VINAGRETA DE NARANJA Glazed mallorcan purple carrots with beetroot purée, feta cheese, and orange vinaigrette (2,5,6,8,12)	21€
FETTUCCINI CON BOGAVANTE, SU BISQUÉ, BURRATA FRESCA, BEURRE BLANC Y PISTACHO ★ Fettuccine with lobster, its bisque, fresh burrata, beurre blanc, and pistachio (1,2,3,4,5,7,8,10,11,12)	29€
GUISO TRADICIONAL DE GARBANZOS Y BACALAO CON HINOJO Y ESPINACAS Traditional chickpea and cod stew with aromatic fennel and spinach (2,4,7,11,15,16)	22€
COSTILLA DE VACA COCINADA 24 HORAS A BAJA TEMPERATURA, ACABADA CON NUESTRA LACA CASERA Y ACOMPAÑADA DE ESPUMA DE PATATA TRUFADA Beef rib cooked 24 hours at low temperature, finished with our house glaze and served with truffled potato foam (5,8,11,12)	22€
SOLOMILLO AL JOSPER CON BIZCOCHO EXPRESS DE MAÍZ, CREMA DE ESPINACAS, FOIE Y TRUFA Osper-grilled beef tenderloin with quick corn sponge cake, spinach cream, foie gras, and meat sauce (2,5,15)	32€
MOLLEJA Y OREJA CON SALSA HOISIN, MOJO CILANTRO Y MOSTAZA ENCURTIDA Sweetbreads and pork ear with hoisin sauce, coriander mojo, and pickled mustard seeds (1,2,3,5,6,8,10,11,12,13,15,16)	30€
PALETILLA DE CORDERO MALLORQUÍN ASADA A BAJA TEMPERATURA CON ROMERO Y SALSA DE CARNE AL ESTILO COREANO, RISOTTO DE LICHIS Y GEL DE YOGUR (MIN 2 PAX) 🌿 RECOMENDACIÓN DEL CHEF Slow-roasted Mallorcan lamb shoulder with rosemary, Korean-style meat sauce, lychee risotto and yogurt gel (min 2 pax) (3,5,6,12,15,16)	35€ / p.p.
CALDERETA DE BOGAVANTE (MIN 2 PAX) Lobster caldereta (min 2 pax) (2,4,7,11)	S.P.M

Guarniciones / SIDE DISHES

PIMIENTOS DE PADRÓN Padron peppers (1,2,3)	4€	VERDURAS SALTEADAS Seasonal sautéed vegetables (3,12)	5€
ENSALADA VERDE Green salad (1,2,3)	4€	PURÉ DE PATATA TRUFADO Truffle mashed potatoes (5)	5€
PATATAS FRITAS CASERAS Homemade fries (1,2,3)	5€	COGOLLOS AL JOSPER CON VINAGRETA DE AJOS FRITOS Little gem lettuce grilled in josper with fried garlic vinaigrette	4€