

Postres / DESSERTS

NUESTRO TIRAMISÚ DE ALGARROBA CON HELADO DE CAFÉ	9€
Our carob tiramisu with coffee ice cream (1,2,3,5,10)	
LEMON BRULEE CON HELADO DE FRUTOS DEL BOSQUE	9€
Lemon brulee with berry ice cream (1,2,3,5,10)	
TARTA DE QUESO AHUMADO Y QUESO AZUL CON HELADO DE FRUTOS ROJOS	9€
Warm cannoli of gianduja, carob, and dulce de leche with vainilla ice cream (1,2,3,5,11)	
CANELÓN TIBIO DE GIANDUJA, ALGARROBA Y DULCE DE LECHE CON HELADO DE VAINILLA	11€
Warm cannoli of gianduja, carob and dulce de leche with vanilla ice cream (1,2,3,5,11)	

Vinos y licores / WINES AND LIQUORS

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

Cafes / COFFEE

ESPRESSO	3,5€	LATTE MACHIATTO	6€
Espresso		Latte Macchiato	
ESPRESSO DOBLE	5€	CAPUCHINO	5,5€
Double espresso		Cappuccino	
AMERICANO	4€	AFFOGATO	7,5€
Americano		Affogato	
CORTADO	4€	IRISH COFFEE	11€
Cortado		Irish Coffee	
CAFÉ CON LECHE	4,5€	INFUSIONES	4€
Coffee with milk		Herbal teas	

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.



Succulenta

Entrantes / STARTERS		
ENSALADA CÉSAR CON POLLO AL JOSPER	19€	
Caesar salad with josper grilled chicken (1,3,5,8,10,11)		
ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA CON BURRATA FRESCA, MIEL DE ALGARROBA Y ALMENDRAS DE MALLORCA	19€	
Seasonal fruit salad with fresh burrata, carob honey, and Mallorca almondst (2,5)		
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN CRISTAL Y TOMATE DE “RAMALLET”	27€	
Iberian ham with crystal bread and “ramallet” tomato (1,3,15)		
CROQUETA DE POLLO AL JOSPER CON PURÉ DE MANZANA ASADA	4,5€ / ud.	
Josper grilled chicken croquette with roasted apple puree (1,3,5,10,11,12)		
TARTAR DE GAMBA ROJA DE SÓLLER Y VIEIRA CON VINAGRETA DE CÍTRICOS SOBRE PAN DE GAMBA CASERO ★	8€ / ud.	
Sóller red prawn and scallop tartare with citrus vinaigrette on homemade prawn cracker (1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,15)		
TARTAR DE SALMÓN PICANTE SOBRE HOJA DE SHISO EN TEMPURA DE ESPIRULINA	6€ / ud.	
Spicy salmon tartare on shiso leaf in spirulina tempura (1,2,3,5,6,11,12)		
VOL AU VENT RELLENO DE GUACAMOLE Y TOMATES DE MALLORCA CON ALIÑO ESTILO ORIENTAL Y HELADO DE MOSTAZA (OPCIÓN VEGANA CON SORBETE DE ALBAHACA)	5€ / ud.	
Puff pastry vol-au-vent with guacamole, mallorcan tomatoes, asian-style dressing, and mustard ice cream (vegan with basil sorbet) (1,3,5,6,8,10,12,13)		
EMPANADA DE CORDERO MALLORQUÍN AL ESTILO SATAY CON LIMÓN MARROQUÍ	6€ / ud.	
Mallorcan lamb empanada in satay style with Moroccan lemon (1,3,12,13)		
ESPÁRRAGOS VERDES CON HOLANDESA DE MISO, QUESO IDIAZABAL Y TRUFA MELANOSPORUM	11€	
Green asparagus with miso hollandaise, Idiazabal cheese, and melanosporum truffle (1,2,3,5,10,12)		
NUESTRA VERSIÓN DEL “VITELLO TONATO” (CON OPCIÓN VEGANA)	12€	
Our interpretation of “Vitello Tonnato” (with a vegan option) (1,2,3,4,5,6,10,11,12,16)		
TIRADITO DE CORVINA EN LECHE DE TIGRE DE MELOCOTÓN BLANCO Y CHIPS DE BONIATO	15€	
Corvina tiradito in white peach leche de tigre with sweet potato chips (1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,16)		
STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO ASADO AL JOSPER CON BRIOCHE DE MANTEQUILLA	24€	
Steak tartar on Josper-roasted marrow with butter brioche (1,3,5,6,8,12,15)		
CARPACCIO DE OTORO DE ATÚN LACADO CON TAMARINDO, PURÉ DE GUAYABA Y GUACAMOLE	39€	
 RECOMENDACIÓN DEL CHEF		
Otoro Carpaccio lacquered with tamarind, guava puree and guacamole (11,12)		

Ostras / OYSTERS

OSTRA NATURAL	6€ / ud.	
Natural oyster (7)		
OSTRA CON MIGNONETTE DE FRAMBUESA	7€ / ud.	
Oyster with raspberry mignonette (7,16)		
OSTRA CON ESPUMA NARANJA SANGUINA	7€ / ud.	
Oyster with blood orange foam (7,10))		
OSTRA CON CAVIAR DE ARENQUE AHUMADO	8€ / ud.	
Oyster with smoked herring caviar (4, 7, 11)		
OSTRA CON SALSA PONZU Y HUEVAS DE SALMÓN	7€ / ud.	
Oyster with ponzu sauce and salmon roe (7,12)		

Caviar

CAVIAR NACIONAL ECOLÓGICO “RIOFRÍO” Y BLINIS	15g 70€ 30g 120€ 50g 190€
Organic Spanish “Riofrío” Caviar with Blinis	

Arroces / RICES (min 2 pax)

Elaborados únicamente con arroz de tancat l'Albufera de Valencia. Made exclusively with rice from Valencia's Albufera.

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO Y SETAS	25€ / p.p.	ARROZ DE BOGAVANTE (MIN 2 PAX)	S.P.M
Rice with Iberian pork secreto and mushrooms (1,2,3,5,8,11,12,15)		Lobster rice (2,4,7,11)	
ARROZ SECO DE PESCADO Y GAMBA ROJA DE SÓLLER	26€ / p.p.		
Dry rice with fish an red Shrimp from Sóller (2, 4, 7, 11)			

Parílla / GRILL

Carnes y pescados elaborados con leña de naranjo. Meat and fish prepared over orange wood.

Pescados / FISH

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

Carnes / MEAT

CHULETÓN DE TERNERA LA FINCA	100€ / kg	SOLOMILLO PREMIUM	120€ / kg
“La Finca” Veal chop		premium filet mignon	
CHULETA DE VACA BAZKALEKU (400-500GR)	100€ / kg	ENTRECÔTE TXOGITXU	120€ / kg
Bazkaleku Beef chop (400-500gr)		Entrecôte Txogitxu	

Principales / MAIN DISHES

COLIFLOR Y ESPONJA DE SÉSAMO NEGRO, SOBRE PURÉ DE ANACARDOS Y PIMIENTA DE MADAGASCAR	19€
Cauliflower and black sesame sponge, served over cashew purée with Madagascar pepper (1,2,3,4,5,6,7,10,11,12)	
BONIATO ENHARINADO CON GARBANZO, KIMCHEE CASERO CARAMELIZADO Y SALSA ASIÁTICA DE CACAHUETE (CON OPCIÓN VEGANA)	21€
Floured sweet potato with chickpea, caramelized homemade kimchi, and Asian peanut sauce (with a vegan option) (1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,13,15)	
FETTUCINI CON BOGAVANTE, SU BISQUE, BURRATA FRESCA, BEURRE BLANC Y PISTACHO	29€
Fettuccine with lobster, its bisque, fresh burrata, beurre blanc, and pistachio (1,2,3,4,5,7,8,10,11,12)	
TATAKI DE LOMO DE ATÚN CON PURÉ DE MANGO Y ENCURTIDOS, CACAHUETES PICANTES Y KATSUOBUSHI	24€
Tuna loin tataki with mango purée, pickles, spicy peanuts, and katsuobushi (2,4,7,11,13,15)	
COSTILLA DE VACA COCINADA 24 HORAS A BAJA TEMPERATURA, ACABADA CON NUESTRA LACA CASERA Y ACOMPAÑADA DE ESPUMA DE PATATA TRUFADA ★	22€
Beef rib cooked 24 hours at low temperature, finished with our house glaze and served with truffled potato foam (5,8,11,12) (best seller)	
SOLOMILLO AL JOSPER CON MAZORCA BABY Y ZANAHORIA, CREMA DE ESPINACAS, FOIE Y TRUFA	32€
Josper-Grilled Beef Tenderloin with baby corn and carrot, Spinach Cream, Foie and Truffle (2,5,15)	
POLLO ECOLÓGICO AL RAS EL HANOUT, CON PATATÓ MALLORQUÍN Y ROMERO (MIN 2 PAX)	25€ / p.p
Organic Ras el Hanout chicken with Mallorcan baby potatoes and rosemary (min 2 pax) (3, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	
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	35€ / p.p
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)	
CALDERETA DE BOGAVANTE (MIN 2 PAX)	S.P.M
Lobster caldereta (min 2 pax) (2,4,7,11)	

Guarniciones / SIDE DISHES

ENSALADA VERDE	4€	VERDURAS SALTEADAS	4€
Green salad (1,2,3)		Seasonal sautéed vegetables (3,12)	
PIMIENTOS DE PADRÓN	5€	PURÉ DE PATATA TRUFADO	6,5€
Padron peppers (1,2,3)		Truffle mashed potatoes (5)	
PATATAS FRITAS CASERAS	5€	COGOLLOS AL JOSPER CON VINAGRETA DE AJOS FRITOS	4€
Homemade fries (1,2,3)		Little gem lettuce grilled in josper with fried garlic vinaigrette	