Postres / DESSERTS

NUESTRO TIRAMISÚ DE ALGARROBA CON HELADO DE CAFÉ — 9€
Our carob tiramisu with coffee ice cream (1,2,3,5,10)

TARTA DE QUESO AHUMADO Y QUESO AZUL CON HELADO DE FRUTOS ROJOS — 9€
Smoked cheese and blue cheese tart with red berry ice cream (1,2,3,5,10)

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€
Muscatel

VI GLASS GEWÜRZTRAMINER — 8€
Vi Glass Gewürztraminer

OPORTO 10 TAWNY — 8€
Port 10 Tawny

Cafés / COFFEE

ESPRESSO — 3,5€
Espresso

ESPRESSO DOBLE — 5€
Double espresso

AMERICANO — 4€
Americano

CORTADO — 4€
Cortado

CAFÉ CON LECHE — 4,5€
Coffee with milk

LATTE MACCHIATO — 6€
Latte Macchiato

CAPUCHINO — 5,5€
Cappuccino

AFFOGATO — 7,5€
Affogato

IRISH COFFEE — 11€
Irish Coffee

INFUSIONES — 4€
Herbal teas

Alérgenos / ALLERGENS

1. GLUTEN
2. *FRUTOS SECOS* DRIED FRUITS
3. *CEREALES* CEREALS
4. *CRUSTÁCEOS* CRUSTACEANS
5. *LÁCTEOS* DAIRY
6. *SÉSAMO* SESAME
7. *MOLUSCOS* 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.

MENU

Suculenta

CARTA

Entrantes / STARTERS

ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA CON BURRATA FRESCA, MIEL DE ALGARROBA Y ALMENDRAS DE MALLORCA — 18€
Seasonal fruit salad with fresh burrata, carob honey, and Mallorca almonds (2,5)

ENSALADA CÉSAR CON POLLO AL JOSPER — 19€
Caesar salad with josper grilled chicken (1,3,5,8,10,11)

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 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)

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)

TARTAR DE GAMBA ROJA DE SÓLLER Y VIEIRA CON VINAGRETA DE CÍTRICOS SOBRE PAN DE GAMBA CASERO — 9€
Sóller Red Prawn and Scallop Tartare with Citrus Vinaigrette on Homemade Prawn Cracker (1,2,3,4,5,6,7,10,11,12,15)

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)

CREMA DE CASTAÑAS ASADAS AL JOSPER, CON ALCACHOFAS CONFITADAS Y JAMÓN DE BELLOTA (OPCIÓN VEGANA CON GAJOS DE TOMATE SECO) — 14€
Cream of Josper-roasted chestnuts, with candied artichokes and acorn-fed ham.
(Vegan option with sun-dried tomatoes)(2,3,5,12)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN CRISTAL Y TOMATE DE "RAMALLET" — 28€
Iberian Ham with Crystal Bread and "Ramallet" Tomato (1,3,15)

CANELÓN DE RABO DE BUEY CON SALSA DE FOIE Y ESPUMA DE PARMESANO — 21€
Slow-cooked oxtail cannelloni with foie sauce and parmesan foam (1,3,5,10,15,16)

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 Gillardeau nº3

OSTRA NATURAL — 6€ / ud.
Natural oyster (7)

OSTRA CON MIGNONETTE DE FRAMBUESA — 7€ / ud.
Oyster with raspberry mignonette (7,16)

OSTRA CON SALSA PONZU Y HUEVAS DE SALMÓN — 7€ / ud.
Oyster with ponzu sauce and salmon roe (7,12)

OSTRA CON CAVIAR DE ARENQUE AHUMADO — 8€ / ud.
Oyster with smoked herring caviar (4, 7, 11)

Caviar

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

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 DE PESCADO Y GAMBA ROJA DE SÓLLER — 27€ / p.p
Rice with fish and Sóller red prawns (2,4,7,11)

ARROZ DE MAGRET DE PATO Y SETAS — 25€ / p.p
Rice with duck breast and mushrooms (1,2,3,5,8,11,12,15)

ARROZ DE BOGAVANTE (MIN 2 PAX) — S.P.M
Lobster rice (2,4,7,11)

Parrilla / 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 — 120€ / kg
Entrecôte Txogitxu

SOLOMILLO PREMIUM — 120€ / kg
Premium filet mignon

CHULETÓN DE TERNERA LA FINCA — 100€ / kg
"La Finca" Veal chop

CHULETA DE VACA BAZKALEKU (400-500 GR) — 100€ / kg
Bazkaleku Beef chop (400-500gr)

Principales / MAIN DISHES

SECRETO IBÉRICO SOBRE PURÉ DE ANACARDOS, MILHOJAS DE TUBÉRCULOS DE TEMPORADA Y SALSA DE ALGARROBA — 24€
Iberian pork on a bed of cashew purée, a mille-feuille of seasonal root vegetables and carob sauce (2,3,5,12,15)

"SUQUET" DE CAP ROIG CON ALL OLI DE AZAFRÁN GRATINADO — 27€
Cap Roig 'suquet' with saffron oil, au gratin (1,2,5,11,15,16)

FETTUCCINI 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)

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)

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)

Para compartir / TO SHARE

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) — 35€ / p.p
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)

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)

CALDERETA DE BOGAVANTE (MIN 2 PAX) — S.P.M
Lobster caldereta (min 2 pax) (2,4,7,11)

Guarniciones / SIDE DISHES

ENSALADA VERDE — 4€
Green salad (1,2,3)

PIMIENTOS DE PADRÓN — 6€
Padron peppers (1,2,3)

PATATAS FRITAS CASERAS — 5€
Homemade fries (1,2,3)

VERDURAS SALTEADAS — 6€
Seasonal sautéed vegetables (3,12)

PURÉ DE PATATA TRUFADO — 6,5€
Truffle mashed potatoes (5)

COGOLLOS AL JOSPER CON VINAGRETA DE AJOS FRITOS — 4€
Little gem lettuce grilled in josper with fried garlic vinaigrette