

---

## ENTRANTES

### STARTERS

Crema de apionabo asado	21
<i>Crema de apionabo acompañado de un brioche de setas silvestres y trufa negra</i>	
<i>Celeriac cream with a wild mushrooms and black truffle brioche</i>	
Sobrasada de cerdo negro a la brasa	17
<i>Sobrasada de cerdo negro “Can Company” con panal de miel y tostada “pain de campagne”</i>	
<i>Roasted “Can Company” black pork sobrasada with honeycomb and “pain de campagne” bread</i>	
Coliflor al carbón	19
<i>Coliflor al carbón con cremoso de anacardos, manzana, chili dulce y hierbabuena</i>	
<i>Charcoal cauliflower with cashew cream, apple, sweet chili and mint</i>	
Zanahorias de mercado	21
<i>Zanahorias de mercado con crema de queso mallorquín ahumado, puré de zanahoria, trufa de invierno y salsa demi-glace</i>	
<i>Market carrots with smoked Majorcan cream cheese, carrot purée, winter truffle and demi-glace sauce</i>	
Roast beef Nuria	24
<i>Lomo de ternera con salsa “tonnato” de atún del mediterráneo, rúcula y patatillas crujientes</i>	
<i>Beef tenderloin with Mediterranean tuna tonnato sauce, arugula, and crispy potatoes</i>	
Carpaccio de pulpo	22
<i>Carpaccio de pulpo a la llama, aceite de pimentón, mojo verde y piñones</i>	
<i>Charcoal grill octopus carpaccio, paprika oil, green mojo sauce and pine nuts</i>	
Tartar de solomillo	24
<i>Tartar de solomillo de vaca madurada con coca mallorquina al romero</i>	
<i>Dry aged beef tenderloin tartar, Majorcan crispy “coca” bread with rosemary</i>	

---

## PASTA Y ARROCES

### PASTA & RICE

Tagliatelle con calamarcitos	26
<i>Pasta con calamarcitos, tomates, alcaparras e hinojo</i>	
<i>Pasta with calamari, tomatoes, capers, and fennel</i>	
Arroz de vieiras a la brasa	27
<i>Arroz seco a la brasa con vieiras, pulpo y alioli gratinado</i>	
<i>Grilled scallop rice with octopus and gratinated aioli</i>	
Arroz meloso de espinacas	23
<i>Arroz meloso de espinacas, tomate seco, burrata y trufa negra</i>	
<i>Creamy spinach rice with dried tomato, burrata and black truffle</i>	
Arroz a la brasa de setas y foie	24
<i>Arroz de alcachofas crujientes, foie, azafrán y setas de temporada</i>	
<i>Crispy artichoke rice, foie, saffron and seasonal mushrooms</i>	

---

## PESCADOS

### FISH

---

Lubina con verduras <i>Lubina con verduras de temporada al carbón</i> <i>Sea bass with charcoal grill seasonal vegetables</i>	32
Rape a la brasa <i>Rape a la brasa con “beurre blanc” de naranja, almejas, espárragos verdes y huevas de salmón</i> <i>Grilled monkfish with orange “beurre blanc”, clams, green asparagus, and salmon roe</i>	33
Pescado del día <i>Pescado del día</i> <i>Catch of the day</i>	PVP mercado

---

## CARNES

### MEAT

---

Solomillo con milhojas de patata <i>Solomillo de ternera madurada con mini zanahorias glaseadas, milhojas de patata, puré de maíz y ajo negro</i> <i>Aged beef sirloin with glacé mini carrots, potato “mille-feuille”, corn pureé and black garlic</i>	38
Porcella de “porc negre” <i>Cochinillo de mallorca con puré de boniato y “trinxat” de bulbo de hinojo al carbón</i> <i>Majorcan black suckling pig, with sweet potato pureé and charcoal fennel bulb “trinxat”</i>	33
Canelón de pularda del Penedés <i>Canelón de pularda confitada, ceps, castañas y chalotas al oporto</i> <i>Confit “poularde” cannelloni, mushrooms, chestnuts, and shallots with port wine</i>	32

---

## POSTRES

### DESSERTS

---

Tarta tibia de queso y chocolate <i>Tarta tibia de queso y chocolate con crema inglesa de naranja</i> <i>Warm cheese and chocolate cake with orange custard</i>	10
Lemon pie Ocre <i>Crema de limón, crumble, limones confitados, merengue y sorbete de limón</i> <i>Lemon cream, crumble, candied lemons, meringue, and lemon sorbet</i>	10
Tarta fina de manzana <i>Tarta de manzana al horno con helado de vainilla</i> <i>Baked apple pie with vanilla ice cream</i>	10
Fruta fresca de temporada <i>Ensalada de frutas de temporada</i> <i>Seasonal fruit salad</i>	8

---

*Por favor, no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia.  
Please, let your waiter know if you have any allergies or require information of the ingredients.*