

---

## ENTRANTES – STARTERS

CREMA DE APIONABO ASADO	22
Crema de apionabo con queso mahonés acompañada de huevo campero a baja temperatura crujiente Celeriac cream with mahones cheese accompanied by low temperature crispy free range egg	
SOBRASADA DE CERDO NEGRO A LA BRASA	18
Sobrasada de cerdo negro “Can Company” con panal de miel y tostada “pain de campagne” Roasted “Can Company” black pork sobrasada with honeycomb and “pain de campagne” bread	
COLIFLOR AL CARBÓN	21
Coliflor al carbón con cremoso de anacardos, manzana, chili dulce y hierbabuena Charcoal cauliflower with cashew cream, apple, sweet chili and mint	
ZANAHORIAS DE MERCADO	22
Zanahorias de mercado con crema de queso mallorquín ahumado, puré de zanahoria, trufa de invierno y salsa demi-glace Market carrots with smoked Majorcan cream cheese, carrot purée, winter truffle and demi-glace sauce	
PUERRO CONFITADO A LA BRASA	19
Puerro confitado a la brasa, cecina de Leon, yema curada y ensalada fresca con vinagreta de mostaza Grilled confit leek, " Leon cecina", cured egg yolk and fresh salad with mustard vinaigrette	
CARPACCIO DE GAMBA BLANCA MALLORQUINA	24
Carpaccio de gamba blanca mallorquina, alcachofas confitadas al carbón y emulsion de tomate "ramallet" Majorcan white shrimp carpaccio, charcoal confit artichokes and ramallet tomato emulsion	
TARTAR DE SOLOMILLO	24
Tartar de solomillo de vaca madurada con foccacia a la brasa y emulsión de hierbas del mediterraneo Dry aged beef tenderloin tartar, with grilled foccacia and mediterranean herb emulsion	

---

## PASTA Y ARROCES – PASTA AND RICE

TAGLIATELLE CON CALAMARCITOS	26
Pasta con calamarcitos, tomates, alcaparras e hinojo Pasta with calamari, tomatoes, capers, and fennel	
ARROZ DE VIEIRAS A LA BRASA	28
Arroz seco a la brasa con vieiras, pulpo y alioli gratinado Grilled scallop rice with octopus and gratinated aioli	
MELOSO DE CEBADA CON ESPÁRRAGOS VERDES	23
Meloso de cebada mantecado con mascarpone, espárragos verdes, cítricos y arándanos secos Buttered barley mellow with mascarpone, green asparagus, citrus and dried blueberries	
ARROZ A LA BRASA CON CHULETÓN	29
Arroz seco de ibéricos con chuletón de ternera madurada a la brasa, romero y emulsión de cebollino Dry Iberian rice with grilled mature veal steak, rosemary and chive emulsion	

---

## PESCADOS – FISH

LUBINA CON VERDURAS	33
Lubina con verduras de temporada al carbón Sea bass with charcoal grilled seasonal vegetables	
RAPE A LA BRASA	34
Rape a la brasa con salsa "bearnesa", almejas, espárragos blancos y huevas de salmón Grilled monkfish with "béarnoise" sauce, clams, white asparagus, and salmon roe	
PESCADO DEL DIA	PVP
Pescado del día Catch of the day	

---

## CARNES – MEAT

SOLOMILLO CON DAUPHINOISE DE PATATA	38
Solomillo de ternera madurada con "dauphinoise" de patata, puré de boniato y chalotas al vino tinto Aged beef sirloin with potato "dauphinoise", roasted sweet potato purée and shallots in red wine	
PORCELLA DE "PORC NEGRE"	35
Cochinillo de mallorca, calabaza asada, "chutney" de calabaza y endivias al carbón Majorcan black suckling pig, roasted pumpkin, charcoal grilled endives and pumpkin chutney	
CANELÓN DE POLLO CAMPERO	33
Canelón de pollo campero asado con salsa de foie y setas silvestres Roasted country chicken cannelloni with foie sauce and wild mushrooms	

---

## POSTRES – DESSERTS

TARTA TIBIA DE QUESO Y CHOCOLATE	10
Tarta tibia de queso y chocolate con crema inglesa de naranja Warm cheese and chocolate cake with orange custard	
CREPE SUZETTE	10
Crepe suzette flambeado al grand marnier con helado de vainilla bourbon Crepe suzette flambéed with grand marnier and vanilla bourbon ice cream	
TIRAMISÚ DE LICOR DE PALO	10
Tarta tiramisú al licor de palo Mallorquin, algarroba y helado de café Tiramisú cake with majorcan "palo" liqueur, carob and coffee ice cream	
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	8
Ensalada de frutas de temporada Seasonal fruit salad	

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