
ENTRANTES

STARTERS

Ensalada de verduras del huerto, remolacha, naranja, nueces de pecan y vinagreta de rábano picante <i>Garden vegetables salad, beet, orange, pecan walnuts and horseradish vinaigrette</i>	16,00€
Gazpacho de fresa, aguacate a la brasa y sorbete de albahaca <i>Strawberry gazpacho, grilled avocado and basil sorbet</i>	19,00€
Zanahorias de mercado con crema de queso mallorquin ahumado, puré de zanahoria, trufa de verano y demi-glace trufada <i>Market carrots with smoked Majorcan cheese cream, carrot puree, summer truffle and truffled demi-glace</i>	19,00€
Berenjena asada a la miel quemada, cremoso de pistacho con especias, tomate de ramallet confitado, salsa de yogurt y lima <i>Honey roasted eggplant, creamy pistachio with spices, confited "ramallet" tomato, yogurt sauce and lime</i>	18,00€
Burrata de leche mallorquina con tomate de temporada, salsa romesco, aceituna negra y pan tostado de algarroba <i>Majorcan milk burrata with seasonal tomato, romesco sauce, black olives and carob toasted bread</i>	18,00€
Tartar de solomillo de vaca madurada con ensaimada, emulsión de tuétano, caviar de anchoa y patatas paja <i>Dry aged beef tartar with "Ensaimada", marrow emulsion, anchovy caviar and crispy potato</i>	21,00€

ARROCES Y PASTA

RICE & PASTA

Arroz meloso de espárragos, azafrán y cilantro mantecado con pil pil de coliflor asada <i>Asparagus creamy rice, saffron, coriander with roasted cauliflower pil</i>	20,00€
Arroz venere meloso, con caviar, algas y huevo pochado 63° <i>Mellow venere rice, with caviar, seaweeds and 63° poached egg</i>	24,00€
Arroz seco de ibéricos, presa iberica, panceta y romero (2 pax) <i>Iberians dry rice, "presa iberica", bacon and rosemary</i>	21,00€ pp
Paella del "senyoret" de pescado y marisco (2 pax) <i>Fish and seafood paella del "senyoret"</i>	22,00€ pp
Burballes aglio e oglio con bogavante y mejillones <i>Aglio e olio "burballes" pasta with lobster and cockles</i>	27,00€

PESCADOS

FISH

Rodaballo a la brasa con apionabo asado, berberechos y salsa de amontillado <i>Grilled turbot with roasted celery, cockles and amontillado sauce</i>	27,00€
Langosta/Bogavante a la menorquina con huevos y patatas fritas <i>Menorcan style Lobster with eggs and French fries</i>	PVP PESO
Pulpo a la brasa con pure de boniato, lima, verduras encurtidas al merlot y praliné de ajo asado <i>Grilled octopus with sweet potato puree, lime, vegetables pickled in merlot wine and roasted garlic praliné</i>	24,00€
Pescado del día <i>Catch of the day</i>	28,00€

CARNES

MEAT

Solomillo Rossini, parmentier, salsa de oporto, escalope de foie y trufa negra <i>Rossini sirloin, parmentier, port wine sauce, foie escalope and black truffle</i>	36,00€
Porcella de "Porc Negre" con puré de apionabo, cúrcuma y achicoria a la brasa <i>Black suckling pig with celery puree, turmeric and grilled chicory</i>	34,00€
Chuleta de vaca madurada 500gr o paletilla de cordero lechal con puré de berenjena ahumada, patató y espárragos trigueros <i>Dry aged beef chop or suckling lamb shoulder with smoked aubergine purée, "patató" and wild asparagus</i>	42,00€

POSTRES

DESSERTS

Ensamada caramelizada con chantilly a la vainilla, helado de higos y albaricoques confitados <i>Caramelised Ensamada with vanilla Chantilly, figs ice cream and confited apricots</i>	8,00€
Tarta templada de queso mahonés con helado de frutos rojos <i>Warm traditional Mahon cheesecake with red fruits ice cream</i>	8,00€
Piña a la brasa flambeada al ron con helado de coco y cacahuets caramelizados <i>Grilled pineapple rum flambéed with coconut ice cream and caramelized peanuts</i>	9,00€
Chocolate, pan, sal de Es Trenc, aceite aove <i>Chocolate, bread, Es Trenc salt and evoo oil</i>	8,00€