

Entrantes

Carpaccio de serviola con tomate seco y alcaparrones Amberjack carpaccio with sun-dried tomato and capers	21€
Canelón de pollo de corral, rebozuelos y trufa Free range chicken canelloni with chanterelles and truffle	24€
Pulpo a la plancha con salsa de acelgas y mousse de tomates asados Grilled octopus with sweet chard purée and roasted tomato mousse	25€
Ensalada tibia de calabaza asada, espinacas, queso fresco y nueces Roasted squash warm salad with cottage cheese and walnuts	20€
Crema de zanahoria caramelizada en texturas Caramelized carrot soup with different textures	18€
Nuestras croquetas caseras Our home made croquettes	18€

Principales

Caldereta de rape con gamba roja y almejas Monkfish Caldereta with red prawns and clams	34€
Terrina de cordero a baja temperatura con salteado de calabaza y frutos secos Slow cooked lamb terrine with sautéed pumpkin and nuts	29€
Carrillera de ternera, salsa de palo, aire de naranja y coliflor ahumada Slow cooked veal cheek with smoked cauliflower puree and orange foam	33€
Pluma ibérica de bellota con chalotas y coles de bruselas asadas Iberian acorn-fed pork flank, roast shallots and brussels sprouts	34€
Pescado del día con patatón, ajo confitado y salsa de azafrán Catch of the day with baby potatoes, confit garlic and saffron sauce	spm

Arroces

Arroz caldoso de bogavante y sepia (min 2 pax)	39€ p/p
Lobster and cuttlefish creamy rice (min 2pax)	
Arroz meloso de setas de temporada	23€
Mellow rice with seasonal mushrooms and fungus	
Arroz de caldero con panceta ahumada, col y judía verde	23€
Autumn rice with smoked pork belly, cabbage and green beans	

Postres Caseros

Tatín de frutas de temporada con helado de yogur	13€
Seasonal fruit tarte tatin with yogurt ice cream	
Tarta de almendra con crema de algarroba	13€
Almond Cake with carob custard	
Tarta cremosa de chocolate con ganache de pistacho	14€
Chocolate cake with pistachio ganache	
Greixonera de requesón con membrillo ácido	12€
Traditional Majorcan cheese cake with quince jelly	

Nuestro compromiso por la sostenibilidad nos lleva a reducir nuestra carta con el ánimo de ofrecerles una experiencia honesta y de proximidad, con productos de la región y de temporada.

Deseamos que lo disfruten

Our commitment with sustainability comes along with a short seasonal menu, with the aim to offer you a honest and local experience, with fresh produce from the region

We wish you enjoy it