

Nuestra visión del Mediterráneo

SALI
COR
NIA

PARA PICAR

Ensalada de brotes frescos y vinagreta de almendras (vegana)	14€
Ensalada de langostinos crujientes con papaya y manzana	16€
Patatas bravas con alioli y salsa brava	8,50€
Croquetas de jamón ibérico con chutney de tomates cherrys	3€ ud.
Tataki de atún con romesco y alga wakame	20€
Tartar de salmón con mango y mousse de aguacate	18€
Pulpo ahumado con espuma de patata violeta	22€
Coca de queso de cabra, sobrasada y miel	12€
Coca de sofrito con escalivada	11€
Steak tartar de vaca madurada con mantequilla café paris	24.50€
Mejillones de roca con emulsión de sobrasada mallorquina, Hinojo marino y piel de naranja	15.50 €



NUESTROS PESCADOS

Bacalao gratinado con alioli de ajo negro y trampó oriental	25€
Salmón en costra de hierbas con arroz salvaje y verduritas	24€
Calamar playa ahumado con wok de verduras noodles y ajitos confitados	26€
Corvina con espuma de tomillo, espaguetis de calabacín y cremoso de espinacas	22€
Pescado del día	s/m

CARNES

Porcella a baja temperatura con patatas baby, verduritas y salsa de mango	26€
Solomillo de ternera de vaca madurada con puré trufado, verduras al romero y salsa de pedro Ximénez	29€
Dúo de cordero con milhojas de patatas, boletus y cremoso de castañas	28€
Pluma ibérica con parmentier de patata y mostaza	24€
Chateaubriand (min 2 pax)	32€

VEGETARIANO

Burrata con picadillo de tomates ahumados con aceitunas negras	12€
Risotto de remolacha con alcachofas crujientes y aire de parmesano	18€
Wok de verduras de temporada con noodles y salsa teriyaki (vegano)	17€
Canelón de col rizada rellena de berenjena y calabaza con consomé de cebollas asadas y sopas mallorquinas (vegano)	16€
Ensalada de queso fresco de cabra mallorquin con cítricos y vinagreta de frutos secos	15€

ARROCES

Paella de bogavante	30€ p/p
Arroz de senyoret	22€
Rossejat de fideuá con gambas y pescado de roca (fideo fino)	22€
Arroz a la llauna con berenjena asada y shitakes (también en ración individual)	20€
Arroz a la llauna con chipirones y ali oli de kinchi (también en ración individual)	22€

POSTRES

Torrija de almendras con helado de pistachos y ganache de chocolate blanco	8.5€
Semifrío de maracuyá con confitura de frutos rojos	8€
Variación de sorbetes	8.50€
Lemon pie	8€
Milhojas de ensaimada con mousse de chocolate y naranja ensaimada	9€
Chocolate en dos texturas con tosta de cereales y Flor de sal rosa d'Es Trenc	8.5€

