

## Entrantes | ideales para compartir...

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal, tomate ramallet, aceitunas y almendras	18,00 €
Ensalada de langostinos crujientes, fresas, vinagreta de mango y cacahuets	14,00 €
Brioche rellenos de tartar de solomillo de ternera, cebolla encurtida y mayo de kimchi	15,00 €
Croquetas caseras variadas (Jamón ibérico, carabineros, calamar a la mallorquina)	13,00 €
Ceviche de gambas rojas de Sóller, maíz, leche de tigre y cilantro	16,00 €
Gambas rojas de Soller a la plancha (4 unidades)	18,00 €
Patatas Bravas crujientes con mayo de kimchi y alioli	✓ 9,00 €
Burrata fresca con sinfonía de tomates y su pesto	✓ 18,00 €

## Principales | calidad y amor en cada bocado...

Arroz meloso de bogavante con sepia, almejas y ali-oli de naranja y almendra	26,00 €
Langostinos en salsa de curry casero con arroz aromatizado	21,00 €
Lubina mediterránea con puré de patatas ahumado	24,00 €
Rodaballo con velouté de boletus y gnocchi de patata morada	23,00 €
Cordero a baja temperatura, parmentier de queso de oveja, calabacín y hierbabuena	24,00 €
Secreto de cerdo Ibérico de bellota con puré de tupinambo, alcachofa y tirabeques	24,00 €
Entrecote de vaca madurada, boniato y espárragos	23,00 €
Solomillo de ternera con puré de chirivía y zanahorias glaseadas	28,00 €
Raviolini rellenos de espinacas, ricota y búfala al pesto rojo	✓ 16,00 €
Ravioli relleno de burrata y pomodorino en salsa de pesto de pistachos	✓ 19,00 €
Tortello queso de cabra y remolacha con salsa de burrata y espuma de trufa	✓ 18,00 €

## Postres | el final feliz...

Crema Mallorquina en espuma, kéfir de cabra, almendras y crumble de canela	✓ 9,00 €
Mojito de ron blanco y lima con granizado de hierbabuena	✓ 8,00 €
Brownie de chocolate y algarroba mallorquina, palo cortado, eucalipto y avellana	✓ 8,00 €

\* Servicio de pan y aceitunas/tapenade.....2,50€ p.p.



Por favor, informe a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias

## Starters | perfect for sharing...

Acorn-fed Iberian ham with glass bread, ramallet tomato, olives and fried almonds	18,00 €
Crispy king prawn salad, strawberries, mango vinaigrette and peanuts	14,00 €
Brioche stuffed with beef tenderloin tartar, pickled onion and kimchi mayonnaise	15,00 €
Assorted homemade croquettes (Iberian ham, king prawns, Mallorcan-style squid)	13,00 €
Red Sóller prawn ceviche with sweetcorn, tiger's milk, and coriander	16,00 €
Grilled Soller red prawns (4 pieces)	18,00 €
Crispy Patatas Bravas with Kimchi Mayo and Aioli ✓	9,00 €
Fresh burrata with a symphony of tomatoes and its pesto ✓	18,00 €

## Main Courses | quality and love in every bite...

Mellow rice with lobster, cuttlefish, clams and orange and almond aioli	26,00 €
King Prawns in Homemade Curry Sauce with Flavored Rice	21,00 €
Mediterranean Sea Bass with Smoked Potato Purée	24,00 €
Turbot with Porcini Velouté and Purple Potato Gnocchi	23,00 €
Low temperature lamb with Sheep Cheese Parmentier, Courgette, and Spearmint	24,00 €
Iberian Pork Secreto with Jerusalem Artichoke Purée, Artichoke, and Snow Peas	24,00 €
Aged Beef Ribeye Steak with Sweet Potato and Asparagus	23,00 €
Beef Fillet with Parsnip Purée and Glazed Carrots	28,00 €
Spinach and Ricotta-filled Raviolini with Buffalo Mozzarella in Red Pesto ✓	16,00 €
Burrata and Pomodorino-filled Ravioli in Pistachio Pesto Sauce ✓	19,00 €
Goat Cheese and Beetroot Tortello with Burrata Sauce and Truffle Foam ✓	18,00 €

## Desserts | the happy end...

Mallorcan Cream Foam (Almond), Goat Kefir, Almonds, and Cinnamon Crumble ✓	9,00 €
White rum and lime mojito with a mint slushie ✓	8,00 €
Mallorcan Chocolate and Carob Brownie, Palo Cortado, Eucalyptus, and Hazelnut ✓	8,00 €

\* Servicio de pan y aceitunas/tapenade.....2,50€ p.p.



Por favor, informe a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias

## Vorspeisen | perfekt zum Teilen...

Iberico-Schinken mit Glasbrot, Ramallet-Tomate, Oliven und gebratenen Mandeln	18,00 €
Knuspriger Garnelensalat, Erdbeeren, Mango-Vinaigrette und Erdnüsse	14,00 €
Brioche gefüllt mit Rinderfilet-Tartar, eingelegten Zwiebeln und Kimchi-Mayonnaise	15,00 €
Verschiedene hausgemachte Krokette (iberischer Schinken, Riesengarnelen, Tintenfisch)	13,00 €
Rote Sóller-Garnelen-Ceviche mit Mais, Tigermilch und Koriander	16,00 €
Gegrillte Soller-Garnelen (4 Stück)	18,00 €
Knusprige Patatas Bravas mit Kimchi-Mayo und Aioli	9,00 €
Frische Burrata mit einer Symphonie aus Tomaten und seinem Pesto	18,00 €

## Hauptgerichte | Qualität und Liebe in jedem Bissen...

Cremiger Reis mit Hummer, Tintenfisch, Venusmuscheln und Orangen-Mandel-Aioli	26,00 €
Königsgarnelen in hausgemachter Currysoße mit aromatisiertem Reis	21,00 €
Mediterraner Wolfsbarsch mit geräuchertem Kartoffelpüree	24,00 €
Steinbutt mit Steinpilzvelouté und Gnocchi aus lila Kartoffeln	23,00 €
Niedrigtemperatur-Lammfleisch mit Schafskäse-Parmentier, Zucchini und Minze	24,00 €
Ibérico Schwein Secreto mit Topinambur-Püree, Artischocke und Zuckerschoten	24,00 €
Dry-Aged Rinder-Ribeye-Steak mit Süßkartoffel und Spargel	23,00 €
Rinderfilet mit Pastinakenpüree und glacierten Karotten	28,00 €
Raviolini gefüllt mit Spinat, Ricotta und Büffelmozzarella in rotem Pesto	17,00 €
Ravioli gefüllt mit Burrata und Pomodorino in Pistazien-Pesto-Sauce	19,00 €
Tortello mit Ziegenkäse und Rote-Bete, Burrata-Sauce und Trüffelschaum	18,00 €

## Nachspeisen | das glückliche Ende...

Mallorquinische Creme-Schaum (Mandel), Ziegenkefir, Mandeln und Zimt-Crumble	9,00 €
Weißer Rum und Limetten-Mojito mit Minzgranita	8,00 €
Mallorquinisches Schokoladen- und Johannisbrot-Brownie, Palo Cortado, Eukalyptus und Haselnuss	8,00 €
* Servicio de pan y aceitunas/tapenade.....	2,50€ p.p.



Por favor, informe a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias

## Entrées | parfait pour partager...

Jambon ibérique avec pain vitré, tomate Ramallet, olives et amandes frites	18,00 €
Salade de crevettes royales croustillantes, fraises, vinaigrette à la mangue et cacahuètes	14,00 €
Brioche farcie de tartare de filet de bœuf, oignons marinés et mayonnaise au kimchi	15,00 €
Assortiment de croquettes maison (jambon ibérique, crevettes roses, calamars)	13,00 €
Ceviche de crevettes rouges de Sóller au maïs doux, lait de tigre et coriandre	16,00 €
Crevettes rouges de Sóller grillées (4 pièces)	18,00 €
Patatas Bravas croustillantes avec mayo au kimchi et aioli ✓	9,00 €
Fraîche burrata avec une symphonie de tomates et son pesto ✓	18,00 €

## Plats principaux | qualité et amour à chaque bouchée...

Riz crémeux au homard avec seiche, palourdes et alioli à l'orange et aux amandes	26,00 €
Crevettes royales dans une sauce au curry maison avec riz parfumé	21,00 €
Loup de mer méditerranéen avec purée de pommes de terre fumée	24,00 €
Turbot avec velouté de cèpes et gnocchis de pommes de terre violettes	23,00 €
Agneau basse température, parmentier de fromage de brebis, courgette et menthe	24,00 €
Secret de porc ibérique avec purée de topinambour, artichaut et pois gourmands	24,00 €
Entrecôte de bœuf affinée avec patate douce et asperges	23,00 €
Filet de bœuf avec purée de panais et carottes glacées	28,00 €
Raviolini farcis aux épinards, ricotta et mozzarella de bufflonne au pesto rouge ✓	17,00 €
Ravioli relleno de burrata y pomodorino en salsa de pesto de pistachos ✓	19,00 €
Tortello au fromage de chèvre et betterave avec sauce burrata et mousse de truffe ✓	18,00 €

## Desserts | la fin heureuse...

Mousse de Crème Majorquine, Kéfir de Chèvre, Amandes et Crumble à la Cannelle ✓	9,00 €
Mojito au rhum blanc et au citron vert avec un slushie à la menthe ✓	8,00 €
Brownie au chocolat et à la caroube de Majorque, Palo Cortado, eucalyptus, noisette ✓	8,00 €

\* Servicio de pan y aceitunas/tapenade.....2,50€ p.p.



Por favor, informe a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias