



MENÚ DEGUSTACIÓN

Ajo blanco con boquerón en tempura y aceite de albahaca
Ajo blanco avec anchois en tempura et huile de basilic
Ajo blanco with tempura anchovies and basil oil
Ajo blanco mit frittiertes Sardelle im Tempurateig un Basilikumöl



Salmonete a la espalda con verdura a la mallorquina
Rouget à la plancha avec légumes à la majorquine
Grilled red mullet with Mallorcan-style vegetables
Gegrillte Rotbarbe mit Gemüse nach mallorquinische Art



Arroz meloso de pichón y colmenillas con guisantes frescos
Riz moelleux au pigeon et morilles avec petits pois frais
Creamy pigeon and morel mushroom rice with fresh peas
Cremiger Reis mit Taube und Morcheln sowie frischen Erbsen



Buñuelo de chocolate relleno de praliné de pistacho y helado de chocolate blanco
Beignet au chocolat fourré au praliné pistache et glace au chocolat blanc
Chocolate beignet filled with pistachio praline and white chocolate ice cream
Schokoladenkrapfen gefüllt mit Pistazienpraliné und weißem Schokoladeneis

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

