



MENÚ DEGUSTACIÓN

Sashimi de sirviola mallorquina, edamame, ponzu de yozu y aceite de cebollino

Sashimi de sériole de Majorque, edamame, ponzu au yozu et huile de ciboulette

Mallorcan greater amberjack sashimi, edamame, yozu ponzu and chive oil

Sashimi aus mallorquinischer Gelbschwanzmakrele, Edamame, Yozu-Ponzu und Schnittlauchöl



Salmonete con piel crujiente, crema ligera de sobrasada y cebolla frita

Rouget à la peau croustillante, crème légère à la sobrasada et oignons frits

Red mullet with crispy skin, light sobrasada cream and fried onion

Rote Meerbarbe mit knuspriger Haut, leichter Sobrasada-Creme und gebratenen Zwiebeln



Solomillo de cerdo Duroc con pure de apionabo, salsa de vino tinto de oporto y chips de manzana

Filet de porc Duroc avec purée de céleri-rave, sauce au vin rouge de Porto et chips de pomme

Duroc pork fillet with celeriac purée, Port red wine sauce and apple crisps

Duroc-Schweinefilet mit Staudensellerie-Püree, Rotwein-Portweinsauce und Apfelchips



Melocotón a baja temperatura, sobre gelée de albaricoque, espuma de yogur y aove

Pêche cuite à basse température, sur une gelée d'abricot, une mousse de yaourt et de l'huile d'olive vierge extra

Slow-cooked peach on a bed of apricot gelée with yoghurt foam and extra virgin olive oil

Bei niedriger Temperatur gegarter Pfirsich auf Aprikosen-Gelée, Joghurt-Schaum und Olivenöl

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

