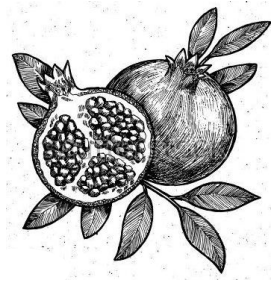


Entrantes

Gazpacho andaluz con wonton de berenjena y pera	16
Burrata artesanal, tomatitos confitados, trufa negra de san Juan y berros de agua	19
Flores de alcachofa confitadas a la plancha con jamón ibérico	18
Dim sum de panceta iberica, col lombarda y gambas con salsa de soja	20
Gyozas de pollo y verduras con salsa de soja suave	18
Carpaccio de vaca con aliño cítrico, brotes tiernos y lascas de pecorino romano	25
Tronco de foie envuelto en manzana acida, nueces de macadamia y bizcocho de remolacha	22
Arroz meloso de gambas y queso mahones, con carpaccio de gamba y alioli	23
Risotto de setas y alcachofas con straciatella fresca y trufa de San Juan	23
Tartar de salmón y aguacate, esferas de yogurt y aliño asiático	23
Croquetas de pulled pork con mayonesa kimchi	17
Croquetas de jamón ibérico con su velo fundido y polvo de kikos	17

Pescados

Raviolis caseros de gambas y mascarpone con espuma de azafrán y pistachos	30
Corvina salvaje, salsa thai, verduritas y gel de coco y cilantro	32
Suprema de lubina, arroz negro de calamar, alioli de hierbas y caviar de tomate	33
Rodaballo a la plancha, compota de tomate, patata asada, espinacas y salsa de nuestro vino	33



Carnes

Raviolón de rabo de toro, crema de setas, apio y aire de trufa

30

Terrina de lechona confitada a 80º, su carrillera crujiente, manzana y sala de romero y miel

31

Pierna de cordero mallorquín deshuesada, patató salteado, cous-cous de coliflor y jugo de hierbas

33

Solomillo de vacuno, cremoso de boniato, cebollitas perla y jugo de vino tinto

36

Postres

Tarta Tatin de manzana con helado de canela

11

Tarta de Queso estilo New York

10

Crema catalana caramelizada con frutas del bosque

10

Coulant de chocolate con helado de vainilla

10

Selección de helados y sorbetes

3,5/bola

Servicio de pan, aceite de arbequina & sal de Mallorca 2,5 por persona.
Por favor pregunte a su camarero si desea una carta vegetariana & sobre alergias.