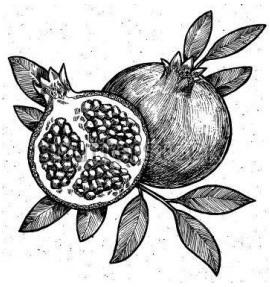
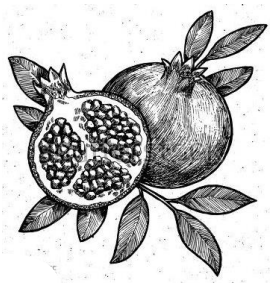


Vorspeissen

Andalusische Gazpacho mit Auberginen-Birnen-Wonton
16
Handgemachte Burrata mit kandierte Cherrytomaten, Schwarzer Trüffel und Brunnenkresse
19
Confierte Artischockenblüten mit Iberischem Schinken, auf dem Grill mit Olivenöl
18
Rindercarpaccio mit Zitrusdressing, zarten Sprossen und Parmesan-Scheiben
25
Foie umhüllt von saurem Apfel, Macadamia, und Rübe-Biskuitkuchen
22
Dim sum von iberischer Pancetta und Rotkohl, mit Garnelen und Sojasauce
20
Hähnchen-Gemüse-Gyozas mit Sojasauce
18
Cremiger Garnelen und Mahón-Käse Reis mit Garnelencarpaccio und allioli
23
Pilz-und Artischocken-Risotto mit Frischer Straciatella und Schwarzer Trüffel
23
Lachs-Avocado-Tartar mit Asiatischer Sauce und Joghurtkugeln
23
Pulled-Pork-Kroketten mit Kimchi-Mayonnaise
17
Kroketten mit Ibersichern Schinken
17

Fisch

Hausgemachte Garnelen-Mascarpone-Ravioli mit Safranschaum und Pistazien
30
Wilder Krächzend, Thai-sauce, Gemüse und Kokos-Koriander-Gel
32
Wolfsbarsch auf schrarzem Tintenfischreis, Kräuter-Aioli und Tomatenkaviar
33
Gegrillter Steinbutt mit Tomatenkompott, Bratkartoffeln, Spinat und Son Julia Weißweinsauce
33



Fleisch

Ochsenschwanz- Raviolo mit Pilzcreme, Sellerie un Trüffel
30
Spanferkel-Terrinen-Confit bei 80º, knusprige Backe, Apfel-Rosmarin-Honig-Sauce
31
Mallorquinische Lammkeule ohne Knochen, Glasierte Kartoffeln, Blumenkohl- Couscous und Kräuterjus
33
Rinderfilet, cremige Sußkartoffel, Perlzwieblen und Rotweisaft
36

Dessert

Apfel Tarte Tatin mit Zimt-Eis
11
Klassischer New York style cheesecake
10
Crème brûlée mit Waldbeeren
10
Schoko-Coulant mit Vanille Eis
10
Verschiedene Eissorten und Sorbets
3,5/Kugel

Bröt, Arbequina-öl und Mallorca-Salz 2,5 pro person.
Bitte fragen Sie Ihren Kellner, ob Sie ein vegetarisches Menu wünschen.