

Entrantes

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 ibérica, col lombarda y gambas con salsa de soja

20

Gyozas de pollo y verduras con salsa soja suave

18

Carpaccio de vaca con aliño cítrico, brotes tiernos y lascas de parmesano

25

Croquetas de pulled pork con mayonesa kimchi

17

Croquetas de jamón ibérico con su velo fundido

17

Arroces

Arroz meloso de gambas y queso mahones con carpaccio de gamba y alioli

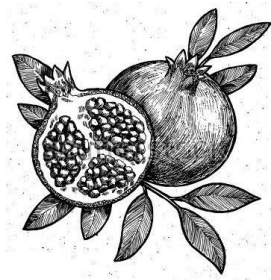
28

Risotto de setas y alcachofas con straciatella fresca y trufa de San Juan

26

Arroz con entrecot de vaca madurada, alcachofas y pimientos confitados (min 2 personas)

31 pp.



Principales

Espaguetti con gambas, ajo y vino blanco

27

Ravioli casero relleno de carrillera de ternera y salsa de setas shitake

29

Corvina salvaje, salsa thai, verduritas con gel de coco y cilantro

32

Suprema de lubina, arroz negro de calamar, alioli de hierbas y caviar de tomate

33

Pierna de cordero mallorquín deshuesada, patató manzana y salsa de hierbas

32

Entrecot de vaca madurada, patata, espárragos trigueros y jugo de carne

34

Postres

Tarta de Queso estilo New York

11

Crema catalana caramelizada

10

Coulant de chocolate con helado de vainilla

11

Selección de helados y sorbetes

3/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.