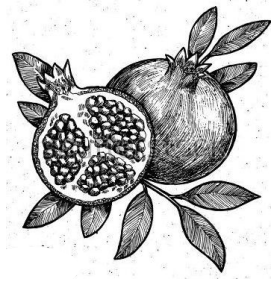


## *Entrantes*

Jamón Ibérico al corte	32
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 iberia, 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 pecorino romano	25
Tronco de foie envuelto en manzana acida, nueces de macadamia y bizcocho de remolacha	22
Tartar de salmón y aguacate, esferas de yogurt y aliño asiático	24
Croquetas de pulled pork con mayonesa kimchi	17
Croquetas de jamón ibérico con su velo fundido	17

## *Pasta y arroces*

Espaguetti con almejas, gambas y vino blanco	26
Ravioli casero relleno de carrillera de ternera y salsa de setas shitake	29
Arroz meloso de gambas y queso mahones con carpaccio de gamba y alioli	26
Risotto de setas con stracciatella fresca y trufa de San Juan	24
Arroz con entrecot de vaca madurada, alcachofas y pimientos confitados (min 2 personas)	29 pp.
Arroz negro con bacalao, tirabeques y alioli de azafrán (min 2 personas)	28 pp.



## *Pescados*

Corvina salvaje, salsa thai, verduras con 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

36

## *Carnes*

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

32

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

34

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

36

## *Postres*

Tarta de Queso estilo New York

10

Crema catalana caramelizada

10

Coulant de chocolate con helado de vainilla

10

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.