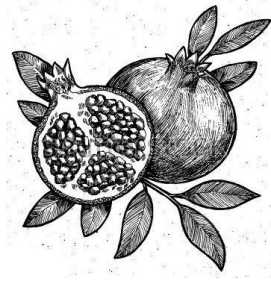


Entrantes

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
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

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

Pierna de cordero mallorquín deshuesada, patató manzana y salsa de hierbas	31
Entrecot de vaca madurado, patata, espárragos trigueros y jugo de carne	33
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 con frutas del bosque	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.