

## **- ENTRANTES -**

Tartar de atún rojo y aguacate, marinado con jengibre y lima

19€

Burrata mallorquina con tomates, canónigos y vinagreta de aceitunas

16€

Tronco de foie envuelto en manzana ácida, nueces de macadamia y bizcocho de remolacha

18€

Carpaccio de solomillo de ternera con rúcula, tomates seco y lascas de parmesano

18€

Dim sum con col lombarda, gambas y panceta ibérica con salsa de soja dulce

17€

Risotto de setas y trufa negra fresca con estraciatella de búfala

17€

## **- PESCADOS -**

Suprema de corvina salvaje estilo thai con hojas de lima kaffir, coco y verduritas

27€

Lomo de lubina con patata al horno, chutney de tomate y alioli de albahaca

27€

Rodaballo a la parrilla sobre arroz de gambas, pak choi y calabacín baby

28€

## **- CARNES -**

Solomillo de ternera a la plancha con rosti de patata y cebollitas perlas

29€

Pierna de cordero mallorquín rellena de higos con falso cus-cus de coliflor y jugo de hierbas

28€

Pechuga de pularda especiada con patató salteado, espárragos y cherrys asados

24€

## **- POSTRES -**

Coulant de chocolate con mascarpone y helado de vainilla

8€

Crema catalana de lavanda con frutos rojos

7€

Sopa fría de yogur con tártaro de fresa y menta

8€

Helados y sorbetes variados

2€ / bola

Servicio de pan y aceite de oliva 1,5€ por persona