

PARA EMPEZAR...

Gazpacho andaluz con wonton de berenjena y pera	16€
Tartar de salmón y aguacate, aguachile verde y esferas de yogur y pepino	23€
Burrata artesanal, tomatitos confitados, trufa negra de San Juan y berros	19€
Carpaccio de vaca con aliño cítrico, brotes tiernos y lascas de Pecorino Romano	24€
Tronco de foie envuelto en manzana ácida, nueces de macadamia y bizcocho de romero	21€
Dim sum de pancetta ibérica, col lombarda y gambas con salsa de soja	19€
Gyozas de pollo y verduras con salsa asiática	18€
Arroz meloso de gambas y queso Mahonés con su carpaccio y su coral	21€
Risotto de setas, alcachofas y trufa negra de San Juan con estraciatella fresca	22€
Coca de pimientos asados, ventresca de atún y cebolla encurtida	19€
Croquetas de pulled pork con salsa kimchi	17€
Croquetas de jamón ibérico con su velo fundido	17€

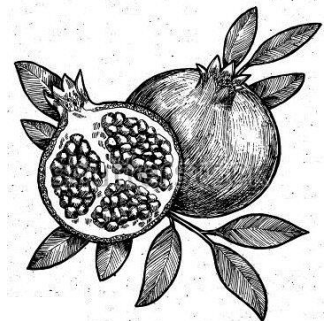
DEL MAR

DE LA MONTAÑA

Raviolis caseros de gambas y mascarpone con salsa de azafrán y pistachos	29€	Raviolis de rabo de toro, crema de setas y aire de trufa	30€
Corvina salvaje con salsa Thai, verduritas y gel de coco y cilantro	31€	Pularda rellena de foie, espárragos verdes, puré trufado y jugo de Oporto	29€
Suprema de lubina sobre arroz negro de calamar y alioli de hierbas	32€	Pierna de cordero mallorquín, patató salteado, manzana y jugo de hierbas	32€
Rodaballo a la plancha con compota de tomate, patata asada y espinacas	32€	Solomillo de vacuno, cremoso de boniato, cebollitas perla y jugo de vino tinto	35€

ALGO DULCE ...

Tarta tatin de manzana con helado de canela	10€
Crème brûlée caramelizada con frutas del bosque	9€
Culán de chocolate, cremoso de mascarpone y helado de vainilla	10€
Selección de helados y sorbetes	3,5€/bola



Servicio de pan, aceite de arbecuina & sal de Mallorca 2€ por persona.
Por favor pregunte a su camarero si desea una carta vegetariana & sobre alergias.