

---

## DE LA TIERRA A LA MESA *FROM THE SOIL TO THE TABLE*

---

### ENSALADA FRESCA DE VERANO 18

Ensalada de brotes tiernos, aceitunas, tomates, higos, naranja y cebolleta asada  
*Salad of young shoots, black olives, tomatoes, figs, orange and roasted onions*

---

### CREMA FRÍA DE PUERROS 19

"Vichyssoise", puerro confitado, crujiente de queso mahonés y brioche trufado  
*"Vichyssoise", confit leeks, crispy Mahón cheese and truffled brioche*

---

### BERENJENA AL CARBÓN 19

Stracciatella de burrata de búfala, berenjena a la brasa, crema de pistachos con especias y albaricoques  
*Stracciatella of burrata, braised aubergine, pistachio cream with spices and apricots*

---

### "TRAMPÓ" MALLORQUÍN CON ATÚN 24

Tartar de atún del Mediterráneo, tomates de temporada, cremoso de pimiento y cebolla encurtida  
*Mediterranean tuna tartare, seasonal tomatoes, creamy peppers and pickled onion*

---

## NUESTROS CLÁSICOS *OUR CLASSICS*

---

### STEAK TARTAR 24

Ternera madurada, patata crujiente, mahonesa de anchoa, pepino encurtido y yema curada  
*Steak tartare, crispy potato, anchovy mayonnaise, pickled cucumber and cured egg yolk*

---

### ARROZ "A LA LLAUNA" DE SEPIA Y CIGALA GRATINADA 29

Arroz seco de sepia con cigala, alioli de ajos fritos y aroma de romero  
*"A la llauna" rice with cuttlefish and langoustine, fried garlics aioli and rosemary*

---

#### KM 0\*

La mayoría de nuestras verduras y hortalizas provienen de agricultores locales que trabajan según la temporada.  
*Most of our vegetables come from local farmers who work according to the season.*

---

## PESCADOS *FISH*

---

### CALAMAR A LA MENORQUINA 28

Calamar a la brasa relleno, crema ligera de almendras y ñoquis de hierbas frescas  
*Braised stuffed calamari, almond cream and fresh herbs gnocchi*

---

### "SUQUET" DE RAPE CON ALMEJAS 31

Rape a la brasa, "suquet" marinero, almejas, judías y buñuelos de pescado  
*Grilled monkfish, "suquet", clams, green beans and fish fritters*

---

### PESCADO DE LONJA p/m

Pescado del día con su guarnición a elegir: mil hojas de patata o cogollo a la parrilla o zanahorias glaseadas  
*Catch of the day with one of these garnishes: potato mille feuilles or braised heart lettuce or glazed carrots*

---

#### LONJA\*

Todos nuestros pescados y mariscos provienen de la lonja de Palma.  
*All of our fish and shellfish come from the fish market of Palma*

---

## CARNES *MEAT*

---

### **SOLOMILLO ROSSINI** 38

Ternera madurada, escalope de foie, puré de apio nabo trufado, praliné de ajos asados y patata crujiente  
*Beef sirloin, foie gras, truffled celeriac purée, praliné of roasted garlicks and crispy potato*

---

### **"PORCELLA NEGRA" CRUJIENTE** 32

Terrina de "porcella" confitada con su piel crujiente, puré de boniato y melocotón  
*Black suckling pig terrine with crispy skin, sweet potato purée and peach*

---

### **LOMO DE CORDERO A LA BRASA** 38

Filetitos de cordero a la brasa, cremoso de berenjena y pera de "Sant Joan" al vino tinto  
*Braised lamb loins, aubergine cream and "Sant Joan" pear in red wine*

---

#### **GANADERÍA\***

La mayoría de nuestras carnes provienen de animales criados de manera tradicional en nuestras islas.  
*Most of our meats come from animals raised in a traditional way in our islands.*

---

Primer servicio de pan incluido. Servicio adicional 3,5  
*First bread service included. Additional service 3,5*

---

## POSTRES *DESSERTS*

---

### **TARTA FLUIDA DE COOKIES** 10

Tarta semi líquida de cookies con helado de café y vainilla  
*Soft cookies tart with coffee and vanilla ice cream*

---

### **TARTA DE QUESO TRADICIONAL TEMPLADA** 10

Confitura de naranja y sorbete de frambuesa  
*Warm traditional cheesecake with orange marmalade and raspberry sorbet*

---

### **TATÍN FINA DE MELOCOTÓN** 10

Melocotón al horno, caramelo y helado de nata a la pimienta  
*Roasted peach tatin, caramel and cream ice cream with black pepper*

---

### **FRUTA FRESCA DE TEMPORADA** 10

Fruta de temporada cortada  
*Seasonal fresh fruit*

---

### **TABLA DE QUESOS DE NUESTRAS ISLAS** 17

Con panal de miel, almendra tostada, mermelada casera y pan crujiente  
*Cheese board from our islands with honeycomb, toasted almonds, homemade marmalade and crispy toasts*

---