

# QUADRAT

RESTAURANT & GARDEN

## ENTRANTES STARTERS

---

Ensalada de tomates de temporada, albahaca, cebolla encurtida y salicornia 16  
Salad of seasonal tomatoes, basil, pickled onion and samphire

---

Burrata tradicional con leche mallorquina, berenjena asada a la miel, cremoso de piñones, albaricoque y tierra de algarroba 18  
Traditional burrata with Mallorcan milk, roasted aubergine with honey, pine nut cream, apricot and carob soil

---

Carpaccio de gamba roja, alcachofa frita, holandesa de marisco y tomate asado 22  
Carpaccio of red prawn, fried artichoke, shellfish hollandaise and roasted tomato

---

Caldereta de pescado de roca, gnocchis de azafrán, hinojo y perejil 19  
Rock fish stew, saffron gnocchis, fennel and parsley

---

Nuestro tartar de solomillo de ternera vasca, patata, mahonesa de anchoa y mantequilla ahumada 21  
Our steak tartare from Basque beef, potato, anchovy mayonnaise and smoked butter

## ARROCES y PASTA RICE and PASTA

---

Arroz meloso de azafrán con hinojo, calabacín y tomate fresco 21  
Creamy rice with saffron and fennel, courgette and fresh tomatoes

---

Arroz "a la llauna" de pescado de lonja y carabinero 30  
"A la llauna" rice with fish market and carabinero prawn

---

"Burballes" al aglio e olio con bogavante, berberechos y albahaca 29  
Aglio e olio "burballes" pasta with lobster, cockles and basil

## PESCADOS FISH

---

Ventresca de atún del Mediterráneo con trampó mallorquin, flor de calabacín, higos y emulsión de piparras	28
Mediterranean tuna belly with Mallorcan "trampó", courgette flower, figs and peppers emulsion	

---

Vieiras a la plancha, puré de zanahoria ahumada, naranja, tomillo y judías de temporada	22
Grilled scallops, smoked carrot purée, orange, thyme and seasonal green beans	

---

Pescado de lonja	p/m
Catch of the day	

## CARNES MEAT

---

Solomillo de ternera madurada, puré de chirivía trufado, praliné de ajos asados y patatas crujientes	32
Beef sirloin, truffled parsnip purée, praliné of roasted garlics and crispy potatoes	

---

Carré de cordero con costra de ensaimada, frito de calabaza "cucutxa", pera de Sant Joan glaseada y ensalada aromática	29
Lamb carré, ensaimada crust, fried "cucutxa" pumpkin, "Sant Joan pear" and aromatic salad	

## POSTRES DESSERTS

---

Helado de corte de fresas al balsámico y nata con pimienta de Jamaica	8
Ice cream of strawberries in balsamic vinegar and cream with Jamaican pepper	

---

Tarta de queso tradicional templada con mermelada de naranja y sorbete de frambuesa	9
Warm traditional cheesecake with orange marmalade and raspberry sorbet	

---

Soufflé de limón de Sóller, sopa de jengibre y hierbabuena, sorbete de cacao y crujiente de sésamo	9
Soufflé of lemon from Sóller, ginger and fresh mint soup, cocoa sorbet and sesame crisp	

---

Tabla de quesos de nuestras islas	14
Cheese board from our islands	