
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 garlicks 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
