

QUADRAT

RESTAURANT & GARDEN

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

Trampó mallorquín de invierno	17
Ensalada de brotes tiernos, aceitunas negras, tomates y niscalos confitados y cebolleta asada Salad of young shoots, black olives, confit tomatoes, milk cap mushrooms and roasted onions	
Tatin de puerros con cremoso de pistacho	19
Tartaleta de puerro templada, helado de vichyssoise, toffee salado y crema de pistacho Leek's tart, Vichyssoise ice cream, salted toffee and pistachio cream	
Crema de "fava parada"	19
Crema de habas mallorquinas, butifarrón, panceta ibérica y calabaza a la parrilla Mallorcan broad beans cream, black pudding, Iberian bacon and grilled pumpkin	
Opción vegetariana Vegetarian option	16
Canelón de setas, foie y trufa	26
Canelón relleno de setas, foie a la plancha, setas salteadas, trufa de invierno y salvia Stuffed cannelloni with wild mushrooms, seared foie gras, sautéed mushrooms, winter truffle and sage	
Opción vegetariana Vegetarian option	22

*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.

NUESTROS CLÁSICOS OUR CLASSICS

Carpaccio de gamba roja (con 5 gr de caviar +19)	23
Tomate asado, alcachofa crujiente, levadura de cerveza y piñones Red prawn carpaccio, roasted tomato, crispy artichoke, beer yeast and pine nuts	
Tartar de ternera madurada	23
Patata, mahonesa de anchoa, mantequilla ahumada y yema curada Steak tartare, potato, anchovy mayonnaise, smoked butter and cured egg yolk	

ARROCES RICE

Arroz "a la llauna" de sepia y cigala	29
Arroz seco de sepia con cigala, emulsión de cebollino y aroma de romero "A la llauna" rice with cuttlefish and langoustine, chive emulsion and rosemary	
Arroz marinero con salmonetes	28
Arroz meloso de salmonetes, salicornia y limón encurtido Creamy rice with red mullet, samphire and pickled lemon	

PESCADOS FISH

Lubina a la brasa 29
Calabaza asada y mini verduras de temporada a la parrilla
Braised sea bass, roasted pumpkin and grilled seasonal vegetables

“Menjar blanc” de pulpo 27
Pulpo a la llama, salsa de almendras, aceite de hierbabuena, ajo crujiente, buñuelos de pescado
Braised octopus, almond sauce, mint oil, crunchy garlic, fish beignets and confit leeks

Pescado de lonja p/m
Catch of the day

*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 de ternera madurada 34
Puré de apio nabo trufado, praliné de ajos asados y patata crujiente
Beef sirloin, truffled celeriac purée, praliné of roasted garlics and crispy potato

“Porcella negra” crujiente con salsa de granada 32
Terrina de porcella, puré de boniato, encurtidos hechos en casa, salsa de granada agria
Black suckling pig terrine, sweet potato purée, homemade pickles, pomegranate sauce

Cordero relleno a la mallorquina con salsa de ciruelas 29
Cordero relleno de manzana, pasas y piñones con salsa de ciruelas y col asada
Stuffed lamb with apples, raisins and pine nuts, plum sauce and roasted cabbage

*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.

POSTRES DESSERTS

Tarta fluida de cookies 9
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 9
Confitura de naranja y sorbete de frambuesa
Warm traditional cheesecake with orange marmalade and raspberry sorbet

Calabaza dulce 9
Calabaza en diferentes texturas con sorbete de calabaza, pipas caramelizadas, “marron glacé” y crujiente de leche
Sweet pumpkin in different textures, pumpkin sorbet, caramelized seeds, “marron glacé” and milk crisp

*Emociones**

Con el dulce, queremos recordar nuestra niñez y estimular los sentidos
With the sweetness, we would like to remember our childhood and stimulate the senses