



POR FAVOR NO DUDE EN INDICARNOS SI TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.
Please do not hesitate to tell us if you have any kind of allergy or food intolerance.

- | | | | |
|--|---|--|---|
|  Trigo / <i>Gluten</i> |  Huevo / <i>Egg</i> |  Moluscos / <i>Molluscs</i> |  Altramuces / <i>Lupin</i> |
|  Lacteo / <i>Lactose</i> |  Apio / <i>Celery</i> |  Crustáceos / <i>Crustacean</i> |  Vegetariano / <i>Vegetarian</i> |
|  Frutos secos / <i>Nuts</i> |  Soja / <i>Soya</i> |  Sesamo / <i>Sesame</i> |  Vegano / <i>Vegan</i> |
|  Cacahuets / <i>Peanuts</i> |  Pescado / <i>Fish</i> |  Mostaza / <i>Mustard</i> |  Sulfitos / <i>Sulfites</i> |

CAVIAR

El caviar se sirve con blinis, crème fraîche y eneldo
Caviar is served with blinis, crème fraîche & dill



NACARII ECO RIOFRIO 30GR

Nuez, ahumado y salino - Gris con matices satinados
Nutty, smoky and saline - Grey & satin shades
2.8-3mm



EXCELLSIUS OSSETRA ECO RIOFRIO 20GR

Nuez, mantequilla y salino - Perlado con reflejos luminosos
Nutty, buttery and saline - Pearlescent with luminous highlights
+ de 3mm



BELUGA HUSO-HUSO 30GR

Fresco, mineral y salino - Gris y Negro
Fresh, mineral and saline - Grey & Black
3.5mm



POSTRES

Desserts

TABLA DE QUESOS BY “SAGLA”,
PAN CARASAU Y MERMELADA DE NARANJA AMARGA
Cheese Board by SAGLA, Carasau Bread & Bitter Orange Marmalade



CHEESECAKE NOI CON MEBRILLO AL LIMONCELLO
Noi Cheesecake with Limoncello’s Quince



MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO,
SORBETE DE POMELO Y SALSA DE GIANDUIA
White Chocolate Mousse, Grapefruit Sorbet & Gianduja Sauce



TIRAMISU DEL CHEF
Chef’s Tiramisu



PANNACOTTA DE MANGO, SESAMO NEGRO Y REGALIZ
Mango, Black Sesame & Licorice Pannacotta



PERA AL OPORTO, CASTANA AL RON Y LIMON SALMUERA
Port Pear, Rum’s Chestnut & lemon brine



TRUFAS DE CHOCOLATE
Chocolate Truffles



HELADOS ARTESANALES, 2 BOLAS
Artisan Ice Cream, 2 Scoops



ACOMPAÑAMIENTOS

Side Dishes

PATATO MALLORQUIN

Mallorcan Potato



BIMI A LA PLANCHA CON AJO Y ACEITE DE OLIVA

Roasted BIMI Broccoli, Olive Oil & Garlic



PATATAS FRITAS O BONIATOS FRITOS

French Fries or Sweet Fried Potatoes



SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA

Sautéed Seasonal Veggies



ENSALADA VERDE CON ALIÑO CITRICO

Green Salad with Citric Dressing



ENTRANTES

Starters

OSTRA / OYSTER

GILLARDEAU N 3

Natural



ANCHOA 00 DEL CANTABRICO,

CON PAN DE CRISTAL Y MANTEQUILLA

North Sea "Cantabrico" Anchovy 00, with Cristal Bread & Butter



APERITIVO

Appetizer

SELECCION DE PAN, AOVE AUBOCASA KM0

(OLIVA ARBEQUINA DEL PLA ME MALLORCA)

Bread Selection, Extra Virgin Olive Oil AUBOCASA Km 0

(Arbequina Olives from Mallorca Pla)



SELECCION DE PAN, AOVE AUBOCASA KM0

(OLIVA ARBEQUINA DEL PLA ME MALLORCA),

MANTEQUILLA CASERA AROMATIZADA

Y ACEITUNAS GORDAL ALIÑADAS

Bread Selection, Extra Virgin Olive Oil AUBOCASA Km 0

(Arbequina Olives from Mallorca Pla),

Homemade Flavored Butter & Gordal Olives



ENTRANTES

Starters

REMOLACHA AHUMADA, ALIÑO DE FRESAS Y HELADO DE PARMESANO
Smoked Beetroot, Strawberries Dressing & Parmesan Ice Cream



ESPARRAGOS TRIGUEROS, BEARNESA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA
Green Asparagus, Bearnaise & Crispy Onion



PANNA COTTA DE QUESO AZUL, ENSALADA DE TOMATE HERITAGE,
CHIPS DE PAN MORENO, RUCULA Y MAYO CHIPOTLE
Blue Cheese Panna Cotta, Heritage Tomato Salad,
Brown Bread Chips, Rocket & Chipotle Mayo



CARABINEROS AL "PIL-PIL" CON AOVE, GUINDILLAS Y AJO
Scarlet Shrimp "al Pil-Pil" with Extra Virgin Olive Oil, Chili & Garlic



PULPO CON ROMESCO DE SOBRASADA ACOMPAÑADO DE MANDARINA E HINOJO
Octopus with Romesco's Sobrasada Accompanied by Mandarin & Fennel



TATAKI DE LOMO DE ATUN CON VERDURITAS Y SALSA PONZU DE TOMATE FERMENTADO
Tuna Loin Tataki, Vegetables & Fermented Tomato Ponzu Sauce



TARTAR DE TERNERA, VINAGRETA ASIATICA Y SALSA EZME
Veal Beef Tartar, Asiatic Dressing & Ezme Sauce



PRINCIPALES

Main Courses

RODABALLO A LA CATALANA CON KALAMATA Y AZAFRAN
Turbot Catalan Style with Kalamata Olives & Saffron



PARGO SALVAJE CON SALSA TOFE DE AJO Y ENELDO,
ZANAHORIA VIOLETA Y TOMATE AMARILLO SEMI-DESHIDRATADO
Wild Red Snapper with Garlic & Dill Toffee Sauce,
Purple Carrots & Semi-dehydrated Yellow Tomatoes



BOGAVANTE ENTERO CON "RAVIOLO DE BOGAVANTE Y PUERRO"
ACOMPAÑADO DE SALSA DE CALABACIN,
ESPARRAGOS TRIGUEROS Y MAIZ BABY
Whole Lobster with 'Lobster & Leek Raviolo' Accompanied by Courgette Sauce,
Green Asparagus & Baby Sweetcorn



RAVIOLO DE TROMPETA DE LA MUERTE CON YEMA DE HUEVO, CREMA DE
BOLETUS, TIRABEQUE, MORRELS Y ESCLATA-SANGS
Black Chanterelle Raviolo with Egg Yolk, Boletus Cream,
Snow Peas, Morels & Saffron Milk Caps



RISOTTO DE TOMATE RAMALLET ASADO, CON BURRATA Y WAKAME
Roasted Vineyard Tomatoes Risotto with Burrata Cheese & Wakame



CORDERO A BAJA TEMPERATURA EN COSTRA DE PISTACHO, SALSA MADEIRA
Y PIQUILLOS RELLENOS DE CORDERO AL ESTILO MARROQUÍ
Low-Temperature Lamb in a Pistachio Crust, Madeira Sauce
& Moroccan-Style Lamb-Stuffed Piquillo Peppers



SOLOMILLO DE TERNERA MADURADO ACOMPAÑADO DE MOLE POBLANO,
WOK DE BERENJENA CHINA AL TERIAKI, GROSELLAS Y CHOCOLATE
Aged Beef Tenderloin with "Poblano Mole ",
Chinese Aubergine Stir-Fry with Teriyaki, Redcurrants & Chocolate



ENTRECOT DE BLACK ANGUS CON SALSA BEARNESA (500 GR)
Black Angus Entrecote & Béarnaise Sauce (500 gr)

