



## APERITIVO

### Appetizer

SELECCION DE PAN, AOVE AUBOCASA KMO  
(OLIVA ARBEQUINA DEL PLA ME MALLORCA)  
Bread Selection, Extra Virgin Olive Oil AUBOCASA Km 0  
(Arbequina Olives from Mallorca Pla)  
2.5 p.p.

SELECCION DE PAN, AOVE AUBOCASA KMO  
(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  
4.5 p.p.

---

## PARA EMPEZAR DESDE LA TIERRA

to start from the land

JAMON IBERICO 100% BELLOTA  
100% Acorns Iberian Ham  
35

CECINA DE WAGYU CON PAN CARASAU  
Wagyu Cured Beef with Carasau Bread  
30

## POSTRES

### Desserts

TABLA DE QUESOS BY "SAGLA",  
PAN CARASAU Y MERMELADA DE NARANJA AMARGA  
Cheese Board by SAGLA, Carasau Bread & Bitter Orange Marmalade  
28

CHEESECAKE NOI CON MEBRILLO AL LIMONCELLO  
Noi Cheesecake with Limoncello's Quince  
10

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO,  
SORBETE DE POMELO Y SALSA DE GIANDUIA  
White Chocolate Mousse, Grapefruit Sorbet & Gianduja Sauce  
12

TIRAMISU DEL CHEF  
Chef's Tiramisu  
10

PANNACOTTA DE MANGO, SESAMO NEGRO Y REGALIZ  
Mango, Black Sesame & Licorice Pannacotta  
10

PERA AL OPORTO, CASTANA AL RON Y LIMON SALMUERA  
Port Pear, Rum's Chestnut & lemon brine  
12

TRUFAS DE CHOCOLATE  
Chocolate Truffles  
5

HELADOS ARTESANALES, 2 BOLAS  
Artisan Ice Cream, 2 Scoops  
9

## ACOMPAÑAMIENTOS

Side Dishes

### PATATO MALLORQUIN

Mallorcan Potato

8

### BIMI A LA PLANCHA CON AJO Y ACEITE DE OLIVA

Roasted BIMI Broccoli, Olive Oil & Garlic

10

### PATATAS FRITAS O BONIATOS FRITOS

French Fries or Sweet Fried Potatoes

6

### SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA

Sautéed Seasonal Veggies

8

### ENSALADA VERDE CON ALIÑO CITRICO

Green Salad with Citric Dressing

7

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 / *Gluten*



Lacteo / *Lactose*



Frutos secos / *Nuts*



Cacahuets / *Peanuts*



Huevo / *Egg*



Apio / *Celery*



Soja / *Soya*



Pescado / *Fish*



Moluscos / *Molluscs*



Crustáceos / *Crustacean*



Sesamo / *Sesame*



Mostaza / *Mustard*



Altramuces / *Lupin*



Vegetariano / *Vegetarian*



Vegano / *Vegan*



Sulfitos / *Sulfites*

## PARA COMENZAR DESDE EL MAR

to start from the sea

### OSTRA / OYSTER

GILLARDEAU N 3, UD.

Natural

6 p.Ud.

### ANCHOA 00 DEL CANTABRICO,

CON PAN DE CRISTAL Y MANTEQUILLA. UD.

North Sea "Cantábrico" Anchovy 00, with Cristal Bread & Butter. Ud.

7 p.Ud.

### CAVIAR SELECCIÓN / CAVIAR SELECTION

El caviar se sirve con blinis, crème fraîche y eneldo

Caviar is served with blinis, crème fraîche & dill

### OSSETRA IMPERIAL / 20GR. - 90

Dimensiones: granulado de 0.3 mm / large over 3.0 mm

Color: marrón claro a beige, con reflejos ámbar

Textura: aterciopelada, compacta con reflejos bronceados

Carácter: complejo, excepcional y persistente

Notas aromáticas: avellana, mantequilla, ostra

Color: light brown to beige, amber reflections

Texture: velvety, compact, bronze reflection

Character: complex, exceptional and persistent

Aromatic notes: hazelnut, butter, oyster

### BELUGA "HUSO HUSO" / 20 GR - 170

Diámetro: grande, mas de 3 mm / large, more than 3 mm

Color: de gris perla a gris oscuro

Textura: sedosa, cremosa

Carácter: majestuoso

Notas aromáticas: nuez, avellana, mantequilla, umami

Color: from pearl grey to dark grey

Texture: silky, creamy

Character: Regal

Aromatics notes: walnut, hazelnut, butter, umami

## ENTRANTES

Starters

CARPACIO DE WAGYU JAPONES, CAVIAR OSIETRA IMPERIAL, HUEVO DE CODORNIZ,  
POLVO DE ALCAPARRA

Japanese Wagyu Carpaccio, Imperial Osietra Caviar, Quail Egg, Caper Powder

30

ESPARRAGOS TRIGUEROS, BEARNESA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

Green Asparagus, Bearnaise & Crispy Onion

17

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

18

CARABINEROS AL "PIL-PIL" CON AOVE, GUINDILLAS Y AJO

Scarlet Shrimp "al Pil-Pil" with Extra Virgin Olive Oil, Chili & Garlic

29

ZAMBURIÑAS CON PICO DE GALLO (6 UNIDADES)

Small Scallops "Zamburiñas" with pico de gallo (6 units)

28

TATAKI DE ATUN BLUEFIN, PONZU DE ALMENDRA, BERENJENA AL MISO ASADA,  
ACEITE DE ALBAHACA Y ALGA UVA DE MAR

Bluefin Tuna Tataki, Almond Ponzu, Roasted Miso Eggplant, Basil Oil & Sea Grape Algae

29

ENSALADA NOI-COICE, ANCHOAS 00 DEL CANTABRICO, GAMBAS  
Y DRESSING DE LIMON Y MIEL

Noi-Coice Salad, Cantabrian 00 Anchovies, Prawns with Lemon and Honey Dressing

25

## PRINCIPALES

Main Courses

RODABALLO A LA CATALANA CON KALAMATA Y AZAFRAN

Turbot Catalan Style with Kalamata Olives & Saffron

26

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

32

BOGAVANTE ENTERO CON "RAVIOLLO 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

48

GNOCCHI DE PATATA VIOLETA, ESPUMA DE QUESO DOP DE MENORCA,

ESPARRAGOS DE TIERRA Y DE MAR

Violet potato Gnocchi, Menorca DOP cheese foam, Land and Sea Asparagus

25

RISOTTO DE TOMATE RAMALLET ASADO, CON BURRATA Y WAKAME

Roasted Vineyard Tomatoes Risotto with Burrata Cheese & Wakame

22

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

31

SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS ASADAS Y MARINADAS EN DRESSING

DE HIERBABUENA, TOFFIE DE APIO NABO, SALSA DE TERNERA CON TUETANO

Beef tenderloin with roasted vegetables and marinated in mint dressing, celeriac

toffee, veal sauce with bone marrow

36

ENTRECOT DE BLACK ANGUS CON SALSA BEARNESA ( 500 GR)

Black Angus Entrecote & Béarnaise Sauce (500 gr)

55