

Entrants

	€
Amanida teba amb fils de formatge mahonès i bolets saltejats amb vinagreta de mel.....	8,85
Carpaccio de foie i mango caramel·litzats al xerès Pedro Ximenez.....	9,80
Ganeló d'avocat farcit de rap i sabnó amb salsa d'iogurt i mostassa.....	9,45
Ravioli de vieires en salsa del seu coral.....	9,00
Delícies d'arròs de l'albufera amb anec i verdures escalfades.....	9,40
Assortiment de bunyols casolans de peix, espinacs i aus.....	9,20
Frit mallorquí amb salsa de fonoll.....	8,80
Amanida de llagostins amb terrina de porcella negra mallorquina.....	12,00
Sopes mallorquines escalfades.....	8,60
Crema de bròquil amb mus d'espàrrecs blancs regada de vinagreta de tomàtec sec.....	6,50
Verdures a la graella amb vinagreta de julivert i maionesa de blat de les Índies.....	8,00

Plats Principals

Me farcit de bolets amb salsa d'albercocs secs i cruixents d'espinacs.....	18,35
Rostit de paletilla de me amb culis de dàtils i poma tornejada.....	20,00
Costelletes de me amb cuscús de verdures al aroma d'all.....	18,10
Confit d'anec amb salsa de raïm i espuma de blat de les índies amb fruita caramel·litzada.....	18,00
Guatlles farcides de foie amb salsa pebrada de sobrasada.....	18,70
Llomillo de "cebón" a la graella o salsa pebrada amb pastís de coliflor i ametlla amb alls saltejats.....	22,50
Rostit de porcella negra mallorquina en salsa trufada i pasta fresca d'espàrrecs.....	19,00
Llomillo de Porc Ibèric amb salsa d'olives negres.....	18,25
Tofu de pebres vermells amb salsa d'albergínies i ou escalfat.....	8,60
Bacallà amb ceba confitada amb essència de pebres del padrón i verdures tempura.....	18,75
Llobarro al safrà amb bolets i puré de pèsols.....	19,40
Flor de calamar a l'aroma de cítrics i corets de carxofa.....	19,10
Rap i cigales amb la reducció dels seus suc.....	21,60

Menú Degustació37,00

Aperitiu	
Carpaccio de foie i mango caramel·litzats al xerès Pedro Ximenez	
Ravioli de vieires en salsa del seu coral	
Llobarro al safrà amb bolets i puré de pèsols.	
Cavn triada al gust del client	
Biscuit de poma amb fruites vermelles i gelat de formatge mahonès o Ensaimada frita amb crema de vainilla i xocolata calenta	

Postres

Ensaimada frita amb crema de vainilla i xocolata calenta.....	6,20
Biscuit de poma amb fruites vermelles i gelat de formatge mahonès.....	5,75
Brownie de xocolata amb fruits secs i biscuit de maduixes.....	6,00
Mitjuller de fruites al forn amb gelat de xocolata blanc.....	6,00
Nivó de llimona farcida de gelatina de xoriguer amb praliné de pinyons.....	6,00
Gató amb cotó de cacau i gelat d'ametlla.....	6,00
Cruixents d'Oreo amb textures de fruita de la passió.....	5,50
Urio de refrescs gelats, llimona, gerds i mandarina.....	5,00

Cobert per persona.....	1,00
-------------------------	------

8% Iva no inclòs