

Tentaciones para picar

Temptations to snack on

Gambón rebozado en panko con salsa sweet chili 9,80 €

Panko King Prawns with Sweet Chili Sauce



Croquetas de boletus con mayo kimchi 8,50 €

Boletus Croquettes with Kimchi Mayo



Croquetas de sobrasada con miel de Mallorca 8,70 €

Sobrasada Croquettes with Honey from Mallorca



Boniato frito con mayonesa de trufa y parmesano 6,90 €

Crispy Sweet Potato with Truffle Mayo and Parmesan Cheese



Lágrimas de pollo rebozado en panko con salsa de miel y mostaza 9,50 €

Panko Chicken Bites with Honey Mustard Sauce



Nachos con guacamole, crema agria y pico de gallo 8,00 €

Nachos with Guacamole, Sour Cream and Pico de Gallo



Empezamos con...

Let's start with...

Ensalada de burrata con tomates cherries confitados en Oporto y pesto de anacardo 13,50 €

Burrata Salad with Port-marinated Cherry Tomatoes and Cashew Pesto



Ensalada de sandía, queso feta, pistacho, quinoa y miel mallorquina 12,00 €

¡Hazlo Vegano!
Watermelon Salad with Feta Cheese, Pistachios, Quinoa and Honey from Mallorca



Ensalada de tomate corazón de buey con ventresca de atún 12,90 €

Oxheart Tomato Salad with Tuna



Ensalada de queso de cabra con tomate cherry, croutons, bacon crujiente y vinagreta de miel y mostaza 12,50 €

Goat Cheese Salad with Cherry Tomatoes, Croutons, crispy Bacon and Honey Mustard Vinaigrette



Ceviche de langostinos y fruta de la pasión, boniato, choclo y perlas de cilantro 18,00 €

Prawn Ceviche with Passion Fruit, Sweet Potato, Corn and Coriander Pearls



Aguacate a la brasa con pico de gallo, crema agria y huevas de salmón 16,00 €

¡Hazlo Vegetariano!
Chargrilled Avocado with Pico de Gallo, Sour Cream and Salmon Roe

Make it Vegetarian!



Gazpacho de cereza roja 13,20 €

Red Cherry Gazpacho



Tartar de atún con huevo de corral, patatas paja y espuma de aguacate 19,00 €

Tuna Tartare with Free-range Egg, straw Potatoes and Avocado Foam



Tartar de ternera con yema confitada y crujiente de pane Carasau 22,50 €

Beef Tartare with Confit Yolk and crispy Carasau Bread



Arrocitos

Para compartir | To share

Rices

Llauna de pulpo	23,50 €
Octopus Llauna	22,50 €
Llauna de presa de cerdo ibérico	20,00 €
Iberian Pork Llauna	23,00 €
Llauna de verduras	24,00 €
Vegetable Llauna	
Llauna de vieira y gambón	
Scallop and King Prawn Llauna	
Llauna de magret de pato	
Duck Magret Llauna	

Del mar

From the Sea

Atún a la brasa con beurre blanc de piparra y verduras frescas de nuestra huerta	23,00 €
Chargrilled Tuna with Pepper Beurre Blanc Sauce and Fresh Vegetables from our Garden	
Pulpo a la brasa con parmentier de apio nabo y mayo kimchi	28,00 €
Chargrilled Kimchi Octopus with Celeriac Parmentier and Kimchi Mayo	
Rodaballo al pil pil con verduras frescas de nuestra huerta	24,00 €
Turbot in Pil-Pil Sauce with Fresh Vegetables from our Garden	
Calamar mediterráneo a la brasa con mayonesa de ajos asados y salsa de su propia tinta	26,50 €
Grilled Mediterranean Squid with roasted Garlic Mayo and its own Ink Sauce	

De la tierra

From Earth

Presa ibérica de cerdo al carbón con parmentier de boniato y espuma de pimienta	22,00 €
Charcoal-grilled Iberian Pork Shoulder with Sweet Potato Parmentier and Red Pepper Foam	
Terrina de cordero con salsa estilo mozárabe	24,50 €
Lamb Terrine with Moroccan-Style Sauce	
Solomillo de ternera con foie, reducción de Pedro Ximénez y esencia de trufa	28,00 €
Beef Tenderloin with Foie, Pedro Ximénez sauce and truffle essence	
Pollo a la brasa marinado con especias tandoori	17,50 €
Chargrilled Chicken marinated in Tandoori Spices	

Nuestra pastas & pinsas

Pasta & Pinsas

Strigoli a la bolognesa	14,00€
Strigoli alla Bolognese	
Linguine al pesto	12,90€
Pesto linguine	
Pinsa Margarita	11,00€
Margarita Pinsa	
Pinsa de jamón	11,60€
Ham pinsa	
Pinsa de burrata, tomate cherry confitado, pesto y rúcula	12,00€
Burrata Pinsa with confit Cherry Tomatoes, Pesto and Arugula	

Burger & Brioché

añade patatas o boniatos fritos por 3€
add Fries or sweet Potatoes for 3€

Hamburguesa de vaca madurada al carbón con tomate dulce confitado y mayonesa de trufa

Charcoal-grilled aged Beef Burger with candied Tomato and Truffle Mayo

15,90 €



Smash double burger de vaca madurada con cheddar, mermelada de bacon y nuestra salsa secreta

Smash Double Burger with aged Beef, Cheddar, Bacon Jam and our secret Sauce

15,00 €



Hamburguesa de pollo rebozado en corn flakes con salsa tartara

Corn flake-crusted Chicken Burger with Tartar Sauce

14,00 €



Hamburguesa vegana con mayonesa de chipotle

Vegan Burger with Chipotle Mayo.

13,00 €



Brioche de pulled pork con aguacate, cebolla en texturas y mayonesa sriracha

Pulled Pork Brioche with Avocado, Onion and Sriracha Mayo.

12,00 €



pídete un dulce

ask for Dessert

Crème Brûlée de fruta de la pasión
Passion Fruit Crème Brûlée

6,00 €



Cheesecake

7,00 €



Torrija de pan brioche con helado de crema agria
Brioche French Toast with Sour Cream Ice Cream

7,40 €



Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream

7,60 €



Pan, aceitunas y alioli
Bread, olives and aioli

2,50€ por persona
2,50€ per person



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

* Para opciones sin gluten pregunten al personal · For gluten-free options ask the staff

ALÉRGENOS · ALLERGENS

Moluscos Sulfitos Mostaza Huevo Crustáceos Lácteos Sésamo Gluten Frutos secos Soja Apio Cacahuètes Pescado Altramuces

En el caso de sufrir alguna intolerancia o alergia, por favor contacte con el responsable del Restaurante.
If you have any intolerance or allergy, please contact the restaurant manager.