


Balearic



Esta carta muestra nuestro compromiso con Mallorca, las Islas Baleares y el Mediterráneo, así como con su cultura culinaria y su rico patrimonio natural. Trabajamos con productos de nuestro entorno y nos inspiramos en el recetario tradicional mediterráneo para ofrecer una interpretación única.

## Entrantes

### CARPACCIO DE TERNERA 32 €

Aceite de oliva virgen extra, queso mahonés curado y emulsión de trufa | **GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS, MOSTAZA, SOJA**

### TÁRTARO DE ATÚN ROJO 30 €

Aguacate, wasabi, melón osmotizado y ponzu de tomate de Ramillete | **GLUTEN, MOSTAZA, PESCADO, SOJA**

### IBÉRICO 36 €

Jamón ibérico 100% bellota, pan de cristal y tomate de Ramillete | **GLUTEN**

### VIEIRAS 26 €

En consomé de jabugo y velo de panceta | **MOLUSCOS, SULFITOS**

### CANELÓN DE CALABACÍN 18 €

Escalivada de pimientos y berenjena, cebolla roja y salsa de romesco | **FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS**



### CREMA DE VERDURAS 18 €

Huevo de codorniz, crujientes de tubérculos y trufa | **APIO, HUEVO, LÁCTEOS**

## Ensaladas



### ENSALADA DE TOMATE 18 €

Tomate Heirloom con aceite de oliva virgen extra, sal de Es Trenc, perejil y albahaca

### ENSALADA DE TIRABEQUES 18 €

Brotos verdes con tirabeques, rabanitos, cebolla encurtida, tomate Cherry y nueces | **FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS**

### ENSALADA DE CENTOLLO 26 €

Canónigos, aguacate, ciruela roja encurtida y crujiente de tapioca | **CRUSTÁCEOS, GLUTEN, HUEVO, MOSTAZA, PESCADO, SOJA, SULFITOS,**

## Arroces

### ARROZ MELOSO 38 €/pax

De gamba roja mallorquina | **CRUSTÁCEOS, PESCADO**

### PAELLA VEGETAL 24 €/pax

De verduras de temporada (mínimo 2 pax)



### ARROZ NEGRO 34 €/pax

De cigalas y sepia con alioli (mínimo 2 pax) | **CRUSTÁCEOS, LÁCTEOS, MOLUSCOS, PESCADO**

## Pescados

### SUQUET DE RAPE 36 €

Almejas, hinojo y gel de licor de hierbas dulces mallorquinas | CRUSTÁCEOS, FRUTOS DE CÁSCARA, LÁCTEOS, PESCADO, SULFITOS

### LOMO DE BACALAO 30 €

Compota agrídulce de tomate de Ramillete, higos secos, almendras y alioli de ajo asado gratinado | FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, PESCADO, SULFITOS



### GALLO SAN PEDRO s/m

Con cebolla frita y pimientos de Padrón (mínimo 2 pax) | LÁCTEOS

### RODABALLO s/m

Cocinado al horno con meunière de sus colágenos (mínimo 2 pax) | LÁCTEOS

## Vegetariano



### TAGLIATELLE 22 €

Tomate Cherry, espárragos, requesón y albahaca | GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS

### CHIRIVÍA ASADA 22 €

Compota de manzana y apio, semillas de calabaza y crujientes de apio nabo | APIO, FRUTOS DE CÁSCARA

### LASAÑA VEGETAL 22 €

De frito mallorquín de verduras y alioli de azafrán | GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS

## Carnes



### ANGUS DE BELLOTA 140 €

Chuletón de angus de bellota madurado y su guarnición (recomendado para 2 pax)

### HAMBURGUESA BALEARIC 28 €

De Black Angus madurada, en brioche de patata mallorquina, queso mahonés, cebolla, compota de beicon y nuestra salsa | GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS, MOSTAZA, SOJA

### PICANTÓN 30 €

Relleno de chorizo y botifarró con cremoso de maíz y kale | SULFITOS

### SOLOMILLO DE TERNERA 38 €

Cremosos de coliflor y salsa moscatel | LÁCTEOS, SULFITOS

### CARRÉ DE CORDERO 38 €

Texturas de guisantes con puré de ajo, jugo de miel y romero | LÁCTEOS, SULFITOS



## Guarniciones

### PATATÓ MALLORQUÍN 6 €

Con hierbas aromáticas | LÁCTEOS

### PURÉ DE PATATA 6 €

Cremoso puré de patata | LÁCTEOS



### TUMBET 6 €

Tumbet mallorquín

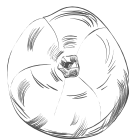


### VERDURAS 6 €

Verduras de temporada a la parrilla o al vapor

### ENSALADA 6 €

Brotos tiernos, tomate y cebolla roja | SULFITOS



## Postres

### PANAL DE MIEL 12 €

Palomitas garrapiñadas, gelatina de miel, gel de limón, toffee salado y helado de romero | HUEVO, LÁCTEOS

### SEMIESFERA DE NARANJA 12 €

Mousse de naranja con gel de naranja sanguina, bizcocho de almendra, crema de azahar y aceite de oliva virgen extra | FRUTOS DE CÁSCARA, GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS

### TEXTURAS DE CHOCOLATE 12 €

Mousse de chocolate con leche, cremoso de chocolate, crumble de cacao y helado de chocolate negro | FRUTOS DE CÁSCARA, GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS

### SOPA DE CEREZA 12 €

Cítricos, ciruela roja, frambuesa, gel de menta limón y sorbete de melissa y lichi

