

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

CARPACIO DE WAGYU 35 €

Aceite de oliva, mahonés curado
y emulsión de trufa | **LÁCTEOS, MOSTAZA**

CANELÓN DE CALABACÍN 18 €

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

TÁRTARO DE ATÚN ROJO 30 €

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

CREMA DE VERDURAS 18 €

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

VIEIRAS 26 €

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

IBÉRICO 36 €

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



Ensaladas

ENSALADA DE TOMATE 18 €

Tomate Heirloom con aceite de oliva,
sal d'Es Trenc, perejil y albahaca | **SULFITOS**

ENSALADA DE TIRABEQUES 18 €

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

ENSALADA DE CENTOLLO 26 €

Canónigos, aguacate, ciruela roja
y crujiente de tapioca | **SULFITOS, MOSTAZA,
CRUSTÁCEOS, PESCADO**

Arroces

ARROZ MELOSO 38 €/pax

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



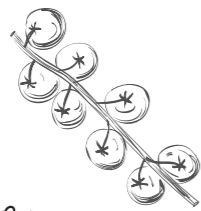
PAELLA VEGETAL 24 € €/pax

De verduras de temporada (mín. 2 pax)

ARROZ NEGRO 34 €/pax

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

Vegetariano



TAGLIATELLE 20 €

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

CHIRIVÍA ASADA 22 €

Compota de manzana y apio, semillas de calabaza y crujientes de raíz de apio | APIO, FRUTO DE CÁSCARA

LASAÑA VEGETAL 30 €

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

Pescados

SUQUET DE RAPE 36 €

Almejas, hinojo y gel de hierbas dulces mallorquinas | FRUTO DE CÁSCARA, HUEVO, LÁCTEOS, PESCADO, SULFITOS

MOSAICO DE BACALAO 30 €

Algas, trempó mallorquín, ajo negro e hinojo marino | GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS, PESCADO, SULFITOS



GALLO SAN PEDRO s/m

Con cebolla frita y pimientos del Padrón (mínimo 2 pax) | GLUTEN

RODABALLO 80 €

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

Carne



HAMBURGUESA BALEARIC 28 €

De Black Angus madurada, en brioche de patata mallorquín, queso mahonés, cebolla, compota de beicon y nuestra salsa | GLUTEN, SULFITOS, LÁCTEOS

PICANTÓN 30 €

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

CARRÉ DE CORDERO 38 €

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



SOLOMILLO DE TERNERA 38 €

Cremosos de coliflor y salsa moscatel | SULFITOS, LÁCTEOS

RUBIA GALLEGA 120 €

Chuleta de rubia gallega al grill y su guarnición (recomendado para 2 pax)

Guarniciones

PATATÓ MALLORQUÍN 8 €

Con hierbas aromáticas



PURÉ DE PATATA 8 €

Cremoso puré de patata | LÁCTEOS

TUMBET 8 €

Tumbet mallorquín | SULFITOS

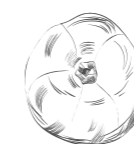


VERDURAS 8 €

De temporada a la parrilla o al vapor

ENSALADA 8 €

Brotes tiernos, tomate, cebolla roja | SULFITOS



Postres

PANAL 12 €

Miel, palomitas garrapiñadas y gel de limón | LÁCTEOS, HUEVO, GLUTEN, FRUTOS CÁSCARA

SEMIESFERA DE NARANJA 12 €

Mousse de naranja, aceite de oliva, azahar y almendra | LÁCTEOS, HUEVO, GLUTEN, FRUTOS CÁSCARA

DE CACAO A CHOCOLATE 12 €

Chocolate negro y coco | LÁCTEOS, HUEVO, GLUTEN, FRUTOS CÁSCARA

SOPA DE CEREZA 12 €

Cítricos, ciruela roja, frambuesa, melisa y lichi

