

STARTERS

Pa amb oli of Iberian ham with Mediterranean sardines <i>“Brown bread base with mallorquin olive oil”</i>	23€
Terrine of peasant, homemade jam and toast <i>“Paté elaborated by us, with selected pork meat”</i>	18€
Carpaccio of scallops and beet with truffle vinaigrette <i>“Thin slices of scallop combined with the sweetness of the beet and the earthy flavor of the truffle”</i>	22€
Mackerel in orange escabeche <i>“Slightly greasy fish fillet balanced by the acidity of citrus fruits”</i>	18€
Green sprouts, avocado, quinoa and red onion salad <i>“Freshness, creaminess, texture and protein with the spicy touch of onion”</i>	16€

MAIN

Rigatoni sea and mountain with country chicken and langoustines <i>“Juicy chicken with the maritime flavor of the langoustines in a pasta base”</i>	23€
Red snapper on mallorquina with pine nuts, raisins and cauliflower vinaigrette <i>“Traditional Mallorcan recipe with an updated vision”</i>	26€
Lamb shoulder, cabbage cannelloni, couscous and almond <i>“Arab influence in Mallorcan gastronomy”</i>	25€
Sirloin steak with red wine sauce accompanied by carrots and potatoes <i>“Firm and juicy texture cut, with the acid touch of the wine in the sauce”</i>	28€
Artichoke rice in various textures <i>“Grains of the Arborio variety that take advantage of the full yield of the seasonal product”</i>	23€

DESSERTS

Mahones cheese mousse with cold orange stew <i>“Balance in the slightly salty flavor and the contrast of citrus flavor”</i>	8€
White chocolate and cashew nut brownie with caramel ice cream <i>“Decadent and delicious dessert that combines sweetness with crunchy texture”</i>	8€
Lemon sorbet with sweet Mallorcan herb liqueur <i>“Refreshing experience with acidic touches and floral notes of our environment”</i>	5€
Baked apple tart with rosemary cream <i>“Rosemary adds a unique herbal flavor. Ideal for sharing!”</i>	12€



ENTRANTES

Pa amb oli de jamon iberico con sardinas del mediterráneo <i>“Base de pan moreno pages regado con aceite de oliva Mallorquín”</i>	23€
Terrina campestre, mermelada casera y tostada <i>“Pate elaborado por nosotros, con carne de cerdo seleccionada”</i>	18€
Carpaccio de vieiras y remolacha con vinagreta de trufa <i>“Lascas finas de vieira unidos al dulzor de la remolacha y el sabor terrizo de la trufa”</i>	22€
Caballa en escabeche de naranja <i>“Filete de pescado ligeramente graso que se equilibra con la acidez del cítrico”</i>	18€
Ensalada de brotes verdes, aguacate, quinoa y cebolla morada <i>“Frescura, cremosidad, textura y proteína con el toque picante de la cebolla”</i>	16€

PRINCIPALES

Rigatoni mar y montaña de pollo campero y cigalas <i>“Pollo jugoso con el sabor marino de las cigalas en una base de pasta”</i>	23€
Pargo sobre mallorquina con vinagreta de piñones, pasas y coliflor <i>“Receta tradicional Mallorquina con una visión actualizada”</i>	26€
Paletilla de cordero, canelón de col, cuscus y almendra <i>“Influencia Árabe en la gastronomía Mallorquina”</i>	25€
Solomillo con salsa de vino tinto acompañado de zanahorias y patatas <i>“Corte de textura firme y jugosa, con el toque ácido del vino en la salsa”</i>	28€
Arroz de alcachofa en diversas texturas <i>“Granos de la variedad Arborio que aprovechan todo el rendimiento del producto de temporada”</i>	23€

POSTRES

Mousse de queso mahones con estofado frío de naranja <i>“Equilibrio en el sabor ligeramente salado y el contraste del sabor cítrico”</i>	8€
Brownie de chocolate blanco y anacardos con helado de caramelo <i>“Postre decadente y delicioso que combina el dulzor con la textura crujiente”</i>	8€
Sorbete de limón con hierbas Mallorquinas dulces <i>“Experiencia refrescante con toques ácidos y notas florales de nuestro entorno”</i>	5€
Tarta de manzana al horno con crema de romero <i>“El romero agrega un sabor herbal único. Ideal para compartir!”</i>	12€

