



ENTRANTES CALIENTES

Sopa de tomate natural con tomillo y albahaca (7)	8,80 €
Brocheta en tempura de langostinos y hortalizas (1-2-3-6)	15,90 €
Foie a la plancha con boletus, piñones y tostadas (1-8-12)	18,90 €
Mozzarella crujiente sobre mermelada de tomate y albahaca (1-3-7)	11,30 €
Langostinos flambeados al ajillo con "pebre bord" y guindillas (2-12)	17,90 €
Calamar mediterráneo a la romana con "all i oli" (1-3-7-14)	18,50 €
Surtido de croquetas rojo de sobrasada y negro de sepia (1-3-4-14)	11,90 €

ENTRANTES FRÍOS

Cortes de jamón ibérico con "pamboliets" y aceite V.E. Son Barbassa (1)	19,90 €
Ensalada de trempó y tartar de atún con guacamole (4-6-11-12)	15,50 €
Ensalada con queso de cabra, crujiente de ibérico y nueces (1-7-8-12)	13,30 €
Ensalada de aguacate, mango, brotes, piñones y chía (6-8-12)	13,90 €
Carpaccio de solomillo de ternera con rúcula y mahonés curado (7-12)	14,90 €
Carpaccio de gamba roja con salicornia y mojo verde (2-12)	16,00 €

PASTAS Y ARROCES

Ravioli con salmón marinado, espinacas, tomate seco y calabacín (1-3-4-7)	13,50 €
Risotto con setas y virutas de queso de Mahón (1-7-12)	13,90 €

PESCADOS

Filete de lubina sobre lecho de patata panadera y sofrito (4-12)	23,90 €
Calamar a la plancha con ajo, perejil y lima (14)	21,70 €
Rape con almejas a la crema de azafrán (4-12-14)	23,90 €
Tataki de atún rojo, pimientos asados y crujiente de nori (4-6-11-12)	22,70 €

CARNES

Solomillo de ternera a la brasa con foie y salsa de boletus (7-12)	28,40 €
Entrecot de ternera con salsa de sobrasada de Mallorca (7)	24,50 €
Solomillo de cordera a la miel y romero (12)	25,50 €
Pollo de corral al curry con arroz basmati y papadums (-)	18,90 €

POSTRES

Crema catalana (3-7)	7,70 €
Cucurucho de almendras con helado de higo chumbo (1-3-7-8)	8,20 €
Crêpe de manzana con coulis de fresa (1-3-7-12)	8,20 €
Brownie mugcake de chocolate y nueces con helado (1-3-7-8)	8,20 €
Tiramisú clásico en vaso (1-3-7-12)	7,70 €

Servicio, pan y aceitunas por persona (1)

2,90 €