



ENTRANTES CALIENTES

Consomé de gallina trufada con huevo poche e ibérico (3-9-12)	9,20 €
Sopa de tomate natural con tomillo y albahaca (7)	9,20 €
Surtido de croquetas de sobrasada, sepia e ibérico con boletus (1-3-4-14)	14,00 €
Mozzarella crujiente sobre mermelada de tomate y albahaca (1-3-7)	12,50 €
Foie a la plancha con boletus, piñones y tostadas (1-8-12)	19,50 €
Mejillones de roca al vapor y hierbas frescas (9- 12-14)	13,90 €
Cocotte de gambones flambeados al ajillo con "pebre bord" y guindillas (2-12)	18,90 €
Boquerones fritos rellenos de pimientos de piquillo con tapenade (1-3-4-12)	12,00 €
Calamar mediterráneo a la romana con alioli de cítricos (7-14)	19,50 €
Pulpo a la brasa con espuma de patata violeta (14)	23,00 €
Brocheta en tempura de langostinos y hortalizas (1-2-3-6)	17,50 €

ENTRANTES FRÍOS

Gazpacho de la huerta con su guarnición y picatostes (1-12)	8,90 €
Paté de perdiz artesano con mermelada de cebolla rubia (7-12)	12,50 €
Cortes de jamón ibérico con "pamboliet" y aceite V.E. Son Barbassa (1)	20,90 €
Carpaccio de solomillo de ternera con queso mahonés viejo (7-12)	16,60 €
Ensalada de burrata, tomates secos, rúcula y albahaca fresca (7-8-12)	14,00 €
Ensalada de aguacate, mango, brotes, frutos secos y chía (6-8-12)	14,60 €
Ensalada con queso de cabra, crujiente de ibérico y nueces (1-7-8-12)	14,60 €
Tartar de atún con ensalada de "trampó" y boina de guacamole (1-4-6-8-10-11-12)	17,30 €
Ceviche de gamba roja con aguacate y crujiente de plátano (2-4-12)	17,20 €

PASTAS, ARROCES y VEGETARIANO

Curry de verduras con basmati y papadums (-)	14,00 €
Ravioli con salmón marinado, espinacas, tomate seco y calabacín (1-4-7)	14,50 €
Arroz con setas y queso mahonés viejo (7-12)	14,00 €
Paella mixta (Mínimo 2 personas) (2-4-9-12-14) Aprox. 30 min.	p.p. 19,40 €
Paella pescado y marisco (Mínimo 2 personas) (2-4-9-12-14) Aprox. 30 min.	p.p. 21,90 €

PESCADOS

Filete de lubina sobre lecho de patata panadera y sofrito (4-12)	25,10 €
Calamar mediterráneo a la plancha con ajo, perejil y lima (14)	22,80 €
Tataki de atún rojo, pimientos asados y crujiente de nori (4-6-11-12)	25,80 €
Filete de rodaballo con almejas y salsa de ostras (4-12-14)	27,00 €
Pescado del Puerto de Cala Ratjada (consulte con el servicio)	S.P.M. €

CARNES

Solomillo de ternera a la brasa con foie y salsa de boletus (7-12)	29,90 €
Entrecot de ternera a la brasa con salsa de sobrasada de Mallorca (7-12)	25,90 €
Chuletillas de cordero a la brasa de sarmiento (-)	23,90 €
Solomillo de cordero a la miel y romero (1-12)	27,20 €
Pollo de corral al curry con arroz basmati y papadums (-)	20,50 €
Pluma de cerdo ibérico a la brasa con reducción de vino tinto e higos (12)	26,90 €

POSTRES

Crema catalana (3-7)	8,20 €
Cucurucho de almendras con helado de higo chumbo (1-3-7-8)	9,00 €
Crepe de manzana con coulis de fresa (1-3-7-12)	9,00 €
Volcán de chocolate con helado y tierra de algarrobas (1-3-7-8)	9,50 €
Granizados de almendra de Son Barbassa o "llet freda" (7-8)	7,90 €
Helados y sorbetes variados (7-8)	7,90 €
Gató de almendra con helado de vainilla (3-7-8)	8,70 €

Servicio, pan y aceitunas por persona (1) 3,20 €

10% IVA. Incluido

Los números entre paréntesis indican los alérgenos que contiene el plato.





AL·LÈRGENS – ALÉRGENOS – ALLERGENS – ALLERGENE – ALLERGÈNES

1- Cereals / Cereales gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide / Céréales

2- Crustacis / Crustáceos / Crustaceans / Krebstiere / Crustacées

3- Ous / Huevos / Eggs / Eier / Oeuf

4- Peix / Pescado / Fish / Fische / Poisson

5- Cacauets / Cacahuets / Peanuts / Erdnüsse / Arachides

6- Soja / Soja / Soya / Sojabohnen / Soja

7- Llet / Leche / Milk / Milch / Lait

8- Fruits de closca / Frutos de cáscara / Nuts / Schalenfrüchte / Fruits à coque

9- Api / Apio / Celery / Sellerie / Célerie

10- Mostassa / Mostaza / Mustard / Senf / Moutarde

11- Sèsam / Sésamo / Sesame seeds / Sesam / Sésame

12- Anhídrid sulfurós / Sulfitos / Sulphur dioxide / Schwefeldioxid und sulphite / Sulfites

13- Tramussos / Altramuces / Lupins / Lupinen / Lupins

14- Mol·luscs / Moluscos / Molluscs / Weichtiere / Mollusque

Reglamento (EU) nº 1169/2011. Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal

Reglament (EU) nº 1169/2011 Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·licitin informació al nostre personal

Regulation (EU) nº 1169/2011. Establishment with information available about food allergies and intolerances. Ask more information to our staff.

Regulation (EU) nº 1169/2011. Einrichtung Informationen über Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten zur Verfügung. Für mehr Information, fragen Sie unsere Personal an. Réglementation (EU) nº 1169/2011.

Etablissement disposant d'information sur les allergies et intolerances alimentaires. Informez-vous auprès de notre personnel.

