



ENTRANTES CALIENTES

Sopa de tomate de ramallet asado con albahaca y queso Mahón gratinado (7)	10,70 €
Consomé de gallina con trufa, huevo poché y jamón ibérico (3-9-12)	11,90 €
Surtido de croquetas sobrasada, gambas, ibérico con boletus (1-2-3-5-7-11-12)	16,20 €
Mozzarella crujiente sobre mermelada de tomate y albahaca (1-3-7)	14,50 €
Flor de alcachofa con AOVE de Son Barbassa y cristales de sal (-)	14,50 €
Foie a la plancha con boletus, piñones y tostadas (1-8-12)	21,80 €
Cocotte de gambones flambeados al ajillo con pebre bord y guindillas (2-5-12)	21,80 €
Calamar mediterráneo a la romana con alioli de cítricos (1-3-6-7-10-11-14)	21,80 €
Mejillones marinera con hierbas aromáticas (12-14)	16,60 €
Berenjena escalivada con sobrasada, miel y queso de Mahón (7)	14,50 €

ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate y AOVE Son Barbassa (1)	22,10 €
Anchoas sobre tostas de xeixa con tapenade (1-4-12)	14,50 €
Lomitos de sardina ahumada con uvas, canónigos y esferas de Gilda (4-12)	16,50 €
Carpaccio de solomillo de ternera con queso mahonés curado (7-12)	19,20 €
Carpaccio de gamba roja con perlas de lima y caviaroli (2-12)	19,20 €
Burrata con ensalada de tomates secos en AOVE, rúcula y albahaca fresca (7-12)	16,90 €
Ensalada de aguacate, mango, brotes, frutos secos y chía (6-8-10-11-12)	16,90 €
Ensalada con queso de cabra, pistachos, crujiente de ibérico y miel (1-7-8-12)	16,90 €
Tartar de atún con ensalada de "trampó" y boina de guacamole (4-6-10-11-12)	20,10 €

PASTAS, ARROCES Y VEGETARIANO

Curry de verduras con arroz basmati, mango chutney y papadums (12)	16,20 €
Ravioli con salmón marinado, espinacas, tomate seco y calabacín (1-4-7)	16,80 €
Tortellini de ceps porcini y trufa (1-3-7-12)	16,50 €
Paella mixta (Mínimo 2 personas) Aprox. 30 min. (2-4-9-12-14)	p.p. 23,00 €
Paella pescado y marisco (Mínimo 2 personas) Aprox. 30 min. (2-4-9-12-14)	p.p. 25,00 €

PESCADOS

Filete de lubina sobre lecho de patata panadera y sofrito (4-12)	29,00 €
Calamar mediterráneo a la plancha con ajo, perejil y lima (14)	26,40 €
Tataki de atún, con sésamo, pimientos asados y crujiente de nori (4-6-10-11)	29,90 €
Filete de rodaballo al cava con almejas y salsa de ostras (1-4-6-7-12-14)	29,90 €

CARNES

Solomillo de ternera a la brasa con foie y salsa de boletus (7-12)	34,70 €
Entrecot de ternera Black Angus a la brasa con salsa de sobrasada (7-12)	32,00 €
Solomillo de cordero a la miel y romero (12)	31,50 €
Pollo de corral al curry con arroz basmati, mango chutney y papadums (12)	23,70 €
Pluma de cerdo ibérico a la brasa con reducción de vino tinto e higos (12)	31,10 €

Servicio, pan y aceitunas por persona (1) 3,80 €

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





POSTRES

Crema catalana (3-7)	9,50 €
Cucurucho de almendras con helado de higo chumbo (1-3-7-8)	10,40 €
Crepe de manzana con coulis de fresa (1-3-7-12)	10,10 €
Volcán de chocolate con helado y tierra de algarrobos (1-3-7)	10,90 €
Biscuit helado de higos con chocolate caliente y crocanti (1-3-7-8-12)	10,90 €
Gató de almendra con helado de vainilla (3-7-8)	9,50 €
Granizado de almendra de Son Barbassa (7-8)	9,50 €
Helados y sorbetes variados (7-8)	8,80 €

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

