

*Almuerzos*

---

*Lunch*



## TAPAS

Grisinis de trigo xeixa con alioli y aceitunas (pp) 🌾🥄🥒	2,70
<i>Xeixa wheat grissini with aioli and olives</i>	
Pan de masa madre con ajo asado y tomate de ramallét 🌾	5,70
<i>Sourdough bread with garlic and grated ramallet tomato</i>	
Ensalada cesar 🌾🥒🥑🥒	15,70
<i>Cesar salad</i>	
Ensalada de burrata con naranja, piñones garrapiñados, rúcula, vinagreta de dátiles y frutos rojos 🥒🥑🥒	15,70
<i>Burrata salad with orange, caramelised pine nuts, rocket and a date and red fruit vinaigrette</i>	
Tartar de sirviola, aguacate y pepino marinado* 🥒🥑🥒	18,70
<i>Amberjack tartare with avocado and marinated cucumber</i>	
Croquetas cremosas de jamón ibérico 🌾🥒🥒	11,00
<i>Creamy Iberian ham croquettes</i>	
Croquetas de legumbres con yogur y pepino 🥒🥒	12,00
<i>Legume croquettes with yoghurt and cucumber</i>	
Bravas de 3 coccciones con alioli de ajo negro 🥒	10,00
<i>Triple-cooked patatas bravas with black garlic aioli</i>	
Fingers de pollo con mayo de piparra e hinojo 🌾🥒🥒	13,70
<i>Chicken fingers with piparra and fennel mayonnaise</i>	

## FOCACCIAS

Focaccia con virutas de paleta ibérica, parmesano, tomate y rúcula 🌾🥒	14,70
<i>Focaccia with Iberian ham shavings, Parmesan, tomato and rocket</i>	
Focaccia con mortadela, straciatella, pesto genovés y pistacho 🌾🥒🥒	9,90
<i>Focaccia with mortadella, straciatella, Genovese pesto and pistachio</i>	
Focaccia con setas salteadas, tomate seco, alcachofas y hummus 🌾	8,70
<i>Focaccia with sautéed mushrooms, sun-dried tomato, artichokes and hummus</i>	
Focaccia con sobrasada picante, provolone, cebolla caramelizada y patata asada 🌾🥒	8,70
<i>Focaccia with spicy sobrasada, provolone, caramelised onion and roasted potato</i>	
Focaccia con porchetta, crema de queso, patata asada y cebolla caramelizada 🌾🥒	12,50
<i>Focaccia with porchetta, cheese cream, roasted potato and caramelised onion</i>	
Focaccia con berenjena asada, provolone, tomate asado y pesto 🌾🥒🥒	8,70
<i>Focaccia with roasted aubergine, provolone, roasted tomato and pesto</i>	

## GUARNICIONES

Patató frito	5,70
<i>Fries</i>	
Steaks de boneato frito 🌾	5,70
<i>Fried sweet potato steaks</i>	
Ensalada verde con vinagreta de dátiles 🥒	5,70
<i>Green salad with date vinaigrette</i>	

## EXTRAS

Tomate seco en aceite / Dried tomato	+1,50
Salsa tartufo / Tartufo sauce 🥒	+1,50
Provolone 🥒	+1,50
Parmesano 🥒	+1,50
Porchetta	+1,50

Informa a nuestro equipo sobre alergias e intolerancias alimentarias  
Please inform our team if you have any food allergies

(\*) suplemento para menú de media pensión + 5,00€  
(\* Supplement for half-board menu: +5)

<b>km0</b>	Kilometer 0	<b>V</b>	Vegetarian
🌾	Gluten / Wheat	🥒	Soja / Soja
🥒	Huevo / Egg	🥒	Sulfitos / Sulfites
🥑	Pescado / Fish	🥒	Mostaza / Mustard

<b>VV</b>	Vegan
🥒	Crustáceos, Moluscos / Crustaceans, molluscs
🥒	Lácteos / Dairy
🥒	Frutos secos, Cacahuets, Altramuces, Sésamo / Nuts

## POSTRES

- Coulant fluido\*** 🍌🍌🍌 8,70  
de turrón con helado de almendra (15 min)  
*of nougat with almond ice cream (15 min)*
- Tiramisú\*** 🍌🌿 8,70  
orgánico de aguacate, albarroba y ron amazonas  
*Organic avocado tiramisu with carob and Amazonas rum*
- Tarta de queso curado** 🍌🍌🍌 8,70  
Con pistachos garrapiñados y praliné  
*Matured cheese cake with caramelised pistachios and praline*
- Choco 70%** 🍌🌿 8,70  
con naranja, aceite y sal  
*70% dark chocolate with orange, olive oil and sea salt*

Informa a nuestro equipo sobre alergias alimentarias / *Inform our team if you have any food allergies*

- 🌿 Gluten / Wheat
- 🍌 Huevo / Egg
- 🍌 Frutos secos / Nuts
- 🌿 Soja / Soja

(\*) suplemento para menú de media pensión + 5,00€  
*(\*) Supplement for half-board menu: +5*

- 🍌 Sulfitos / Sulfitos
- 🍌 Mostaza / Mustard
- 🍌 Lácteos / Dairy
- 🍌 Pescado / Fish



*Cenas*

*Dinner*

## TAPAS

Grisinis de trigo de xeixa con alioli y olivas (pp) 🌾👉👉 <i>Xeixa wheat grissini with aioli and olives</i>	2,70
Pan de masa madre con ajo y tomate de ramallet 🌿 <i>Sourdough bread with garlic and grated ramallet tomato</i>	5,70
Paletilla Ibérica de Bellota* <i>Iberian shoulder ham</i>	26,00
Paté de conejo con licor de hierbas mallorquinas 🌿👉👉 <i>Rabbit pâté with Mallorcan herbal liqueur</i>	16,00
Nuestro Vittello Tonnato de porc negre 🌿👉👉👉👉 <i>Our Mallorcan black pork vitello tonnato</i>	18,00
Tartar de salchichón ibérico, milhojas de patatas y mayonesa de hinojo 🌿👉👉 <i>Iberian salchichón tartare with potato millefeuille and fennel mayonnaise</i>	16,70
Tartar de sirviola, aguacate y pepino marinado* 🥑👉👉👉 <i>Amberjack tartare with advocado and marinated cucumber</i>	18,00
Mojama de atún del mediterráneo en semi salazón con almendras fritas* 🥜👉 <i>Semi-cured Mediterranean tuna mojama with fried almonds</i>	18,00
Greixonera de queso de oveja al horno con ajo miel romero y almendras 🌿👉👉 <i>Baked sheep's cheese with garlic, honey, rosemary and almonds</i>	14,70
Empanadillas de sobrasada con queso mahonés y miel de Esporlas (9 und) 🌿👉 <i>Sobrasada pastries with Mahón cheese and Esporles honey (9 pieces).</i>	12,00
Raolas de jonquillo (7 und) 🌿👉 <i>Whitebait fritters (7 pieces).</i>	12,00
Buñuelos de bacalao con emulsión de Kalamata (7 und) 🥑👉👉 <i>Salt cod fritters with Kalamata olive emulsion (7 pieces).</i>	18,00
Pulpo a la brasa con patata rota y sobrasada* 🌿 <i>Chargrilled octopus with crushed potatoes and sobrasada.</i>	24,00
Chipirones a la bruta con praliné de ajo asado 🌿 <i>Baby squid a la bruta with roasted garlic praline.</i>	18,00

## BURBALLES DE PORRERES

Burballes a la marinera con pescado de lonja a la brasa 🌿👉👉👉 <i>Pasta fisherman-style with grilled market fish</i>	20,00
Burballes de aguja de lomo de cerdo negro, butifarrón y sobrasada 🌿👉 <i>Pasta with Mallorcan black pork loin, butifarrón and sobrasada</i>	20,00

## ARROCES

Arroz con gambas, calamar y pulpo 🌿 <i>Rice with king prawns, squid and octopus</i>	22,70
Arroz con pollo de grano rústico y judías baby <i>Rice with rustic free-range chicken and baby green beans</i>	22,70

## ENSALADAS

Ensalada de burrata con naranja, piñones garrapiñados, rúcula, vinagreta de dátiles y frutos rojos 🌿🍌🍷🍷	15,70
<i>Burrata salad with orange, caramelised pine nuts, rocket and a date and red fruit vinaigrette</i>	
Ensalada templada de berenjena con untado de tomate y fermento de almendras mallorquinas 🍷	14,70
<i>Warm aubergine salad with tomato spread and fermented Mallorcan almonds</i>	
Crema de verduras de la huerta (según temporada) 🌿🍌🍷🍷🍷	10,00
<i>Seasonal garden vegetable soup</i>	
Puerros a la brasa con romesco, gremolata y avellanas a la sal 🍷🍷	15,70
<i>Chargrilled leeks with romesco, gremolata and salted hazelnuts</i>	
Alcachofa confitada a la brasa con paleta ibérica	18,70
<i>Chargrilled confit artichoke with Iberian ham</i>	

## CARNES

Pollo de grano rústico torrado al estilo marroquí 🍷	21,00
<i>Moroccan-style roasted free-range chicken</i>	
Solomillo de vaca madurada, foie con reducción de tuétano al palo*	29,00
<i>Dry-aged beef fillet with foie gras and palo cortado reduction</i>	
Canelones de cordero de la isla 🍷🍷	24,00
<i>Island lamb cannelloni</i>	

## PESCADOS

Lubina con verduras a la mallorquina* 🍷🍷	28,70
<i>Sea bass with Mallorcan-style vegetables</i>	
Corvina a la brasa con cebolla, carbonara trufada y crema fina de almejas 🍷🍷🍷	24,00
<i>Chargrilled corvina with onion, truffled carbonara and delicate clam cream</i>	
Raviolis de gamba roja con bísquet de coral y hierbas 🍷🍷🍷	26,00
<i>Red prawn ravioli with coral bisque and fresh herbs</i>	

## GUARNICIONES - EXTRA

Patató risolado con limón marroquí	5,70
<i>Crushed potatoes with Moroccan lemon</i>	
Steaks de boneato frito	5,70
<i>Fried sweet potato steaks</i>	
Arroz pilaf con especias silvestres	5,70
<i>Pilaf rice with wild spices</i>	
Ensalada verde con vinagreta de dátiles 🍷	5,70
<i>Green salad with date vinaigrette</i>	
Tumbet	7,70
<i>Timbit (traditional Mallorcan vegetable bake)</i>	

Informa a nuestro equipo sobre alergias e intolerancias alimentarias  
*Please inform our team if you have any food allergies*

(\*) suplemento para menú de media pensión + 5,00€  
*(\*) Supplement for half-board menu: +5*

🌿	Gluten / Wheat	🍷	Soja / Soja	🍷	Crustáceos, Moluscos / Crustaceans, molluscs	km0	Kilometer 0
🍷	Huevo / Egg	🍷	Sulfitos / Sulfitos	🍷	Lácteos / Dairy	V	Vegetarian
🍷	Pescado / Fish	🍷	Mostaza / Mustard	🍷	Frutos secos, Cacahuets, Altramuces, Sésamo / Nuts	VV	Vegan

## POSTRES

**Coulant fluido\*** 🍌🍌🍌 8,70  
de turrón con helado de almendra (15 min)  
*of nougat with almond ice cream (15 min)*

**Tiramisú\*** 🌿🍌 8,70  
orgánico de aguacate, albarroba y ron amazonas  
*Organic avocado tiramisu with carob and Amazonas rum*

**Tarta de queso curado** 🍌🍌🍌 8,70  
Con pistachos garrapiñados y praliné  
*Matured cheese cake with caramelised pistachios and praline*

**Flor de miel** 🌿🍌🍌 8,70  
Helado de romero con miel texturizada  
*Rosemary ice cream with textured honey*

**Choco 70%** 🍌🌿 8,70  
con naranja, aceite y sal  
*70% dark chocolate with orange, olive oil and sea salt*

**Sobremesa\*** 🍌🌿🍌🍌 12,70  
Degustación de postres  
*Mix of deserts*

Informa a nuestro equipo sobre alergias alimentarias / *Inform our team if you have any food allergies*

🌿 Gluten / Wheat  
🍌 Huevo / Egg  
🍌 Frutos secos / Nuts  
🌿 Soja / Soja

(\*) suplemento para menú de media pensión + 5,00€  
*(\*) Supplement for half-board menu: +5*

🍌 Sulfitos / Sulfites  
🍌 Mostaza / Mustard  
🍌 Lácteos / Dairy  
🍌 Pescado / Fish