

Para Compartir

Berenjena, nuestro Baba ganush 🍆🥄

Crema de berenjena ahumada con regañas de ensaimada de Mallorca
Smoked aubergine cream with Mallorcan ensaimada crackers

9,00

Berenjena rellena 🍆🍅🍷

Confitada en conserva y cocinada en cazuela de barro a la brasa, rellena de carne picada de Porc negre, salsa de tomate embotada y graten de galletas maria

Preserved and slow-cooked in a clay pot over embers, stuffed with minced Black pork, bottled tomato sauce, and a María biscuit gratin

14,00

Puerros a la brasa 🥒

Confitados a la brasa, pesto de mizuna, avellanas y guanciale de papada de cerdo mallorquín

*Ember-roasted, served with mizuna pesto, hazelnuts, and *guanciale* made from Mallorcan pork jowl*

16,00

Crema de hortalizas de huerta 🍆

Crema de hortalizas de huerta de temporada y llescas crujientes de pan moreno

Seasonal vegetable garden cream with crispy slices of brown bread

10,00

Nuestro vitelo tonnato 🍷🍅🍷🍷

Aguja de cerdo negro ecológico km.0 cocinada en orza, alcaparrón, crema tonnato y queso Mahón Menorca

*Local organic black pork shoulder cooked in a traditional *orza* jar, served with caper berries, *tonnato* cream, and Mahón-Menorca cheese.*

16,00

Embutidos artesanos de cerdo mallorquín Km0 🍷🍷🍷

Embutidos elaborados artesanalmente de cerdo negro de km0; sobrasada, figatella, nora y fuet. Acompañados de encurtidos y galletas

*Artisanal cold cuts made from local black pork: sobrasada, figatella, *nora*, and fuet. Served with pickles and crackers*

16,00

Tabla de quesos de Baleares 🍷🍷

De las Islas Baleares; oveja, cabra y vaca, confitura de fruta de temporada, uvas, dulce de membrillo, miel y regañas de ensaimada

*From the Balearic Islands: sheep, goat, and cow cheeses, served with seasonal fruit preserves, grapes, quince paste, honey, and *ensaimada* crackers*

19,00

Croqueta de leche de oveja 🍷🍷🍷

Croqueta melosa de nata de leche de oveja y paleta de jamón ibérico

Creamy croquette made with sheep's milk cream and Iberian ham shoulder

1,80 ud

Falafel 🍷🍷🍷

Croquetas de garbanzos con especias y untable de pepino encurtido

Spiced chickpea croquettes with pickled cucumber spread

1,70 ud

Buñuelos de jonquillo 🍷🍷🍷

Buñuelos crujientes de jonquillo con verduras de la huerta

*Crispy *jonquillo* fritters with garden vegetables*

8,00

Gamba roja 🍷🍷

De Mallorca, láminas de ajo frito en aceite de oliva, guindilla y llescas crujientes de pan moreno

*From Mallorca, slices of fried garlic in olive oil, with chili and crispy slices of *pan moreno**

24,70

Pan, ajo y olivas 🍷🍷🍷

Tostas de pan de aceitunas, alioli de ajo al rescoldo, olivas negras pansidas y olivas verdes trencadas

*Olive bread toasts with roasted garlic *alioli*, black *pansida* olives, and crushed green olives*

2,20

Principales

Guiso de trigo 🌾

Guiso de trigo monococum “el abuelo de los trigos”, setas silvestres y aromáticas)

Monococcum wheat stew, known as “the grandfather of wheats,” with wild mushrooms and aromatic herbs

18,00

Arroz Brut

Arroz de la albufera caldoso guisado con paloma torcaz, setas y especias de Mallorca

Soupy rice from the Albufera, cooked with wood pigeon, mushrooms, and Mallorcan spices

22,00

Tajin de legumbres 🌾

Tajine de legumbres en conserva, calabaza, castañas, agua de azahar y bulgur

Preserved legume tagine with pumpkin, chestnuts, orange blossom water, and bulgur

14,00

Canelón de conejo 🌾 🍷 🍷 🍷

Canelón de conejo encebollado, chirivía, queso de cabra y reducción de su jugo con especias silvestres de bajo monte y algarroba

Rabbit and onion cannelloni, with parsnip, goat cheese, and a reduction of its juices with wild mountain spices and carob

22,00

Pilotes de ternera 🍷 🍷 🍷

Guiso tradicional de pilotes de ternera mallorquina en salsa de tomate y alcaparrones de Llubí

Traditional stew of Mallorcan beef meatballs in tomato sauce with caper berries from Llubí

18,00

Carrillera de cerdo negro Km.0 🍷

Carrilleras de cerdo negro, su paté y frito de matanzas

*Black pork cheek cuts, served with its pâté and fried *matanzas* delicacies*

21,00

Cordero Lechal 🌾 🍷

Cordero de Mallorca asado al horno, risotto de trigo pequeña espelta cocinado en leche de oveja, reducción de tuétano y algarroba

Oven-roasted Mallorcan lamb, served with spelt risotto cooked in sheep's milk, bone marrow reduction, and carob

25,00

Bacalao 🍷 🍷

Lomo de bacalao asado al horno, tumbet mallorquín y graten de ajo al rescoldo

*Oven-roasted cod loin, served with Mallorcan *tumbet* and a roasted garlic gratin*

21,00

Pulpo 🍷 🍷 🍷

De roca asado al fuego, parmentier de pultru y cebolla encurtida

*Fire-roasted rock fish, served with *pultru* parmentier and pickled onion*

22,00

Raviolis caseros de pescado de roca 🌾 🍷 🍷 🍷

Sorrentinos de xeixa, rellenos de pescado de roca, crema de crustáceos y orujo de hierbas de Mallorca

Xeixa* ravioli filled with rock fish, served with a shellfish cream and Mallorcan herb *orujo

21,00

Pescado fresco del día 🍷

Patató asado y puerros confitados

*Fresh fish of the day with roasted *patató* (a type of Mallorcan potato) with confit leeks*

SPM

Nuestras elaboraciones pueden contener trazas de gluten y otros alérgenos. Si tiene alguna alergia o intolerancia, le recomendamos consultar a nuestro personal antes de realizar su pedido.

🌾 Gluten

🍷 Soja

🍷 Crustáceos, Moluscos

🍷 Huevo

🍷 Sulfitos

🍷 Frutos secos, Cacahuets, Altramuces, Sésamo

🍷 Pescado

🍷 Mostaza

🍷 Lácteos

Menú Origen

“Cocina mediterránea a nuestra manera.”

Cada bocado está diseñado para sorprender sus sentidos y rendir homenaje a la rica herencia culinaria de esta región emblemática.

“Mediterranean cuisine, our way.”

Each bite is crafted to surprise your senses and pay tribute to the rich culinary heritage of this iconic region.

Tapas

Coca de verduras escalivadas en brasa 🌿

Chargrilled Escalivada Vegetable Flatbread

Panada de pescado de roca de roca 🌿 🍷 🍷

Rockfish Empanada

Croqueta de leche de oveja 🌿 🍷 🍷

Sheep's Milk Croquette

Bikini de ensaimada, sobrasada de cerdo negro km0, queso brossat y miel 🌿 🍷

Ensaïmada Bikini with Local Black Pork Sobrasada, Brossat Cheese, and Honey

Entrantes

Orza de cerdo negro, nuestro vitelo tonnato 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Cabecero de aguja de cerdo negro cocinado en orza, alcaparrrón, rúcula silvestre, crema tonnato y queso curado Mahón Menorca

Neck of Black Pork Preserved in Orza, with Caper Berry, Wild Rocket, Tonnato Cream, and Aged Mahón-Menorca Cheese

Berenjena 🌿 🍷

Confitada en orza, caldo de huesos de jamón, sobrasada rustida y moraduix

Confit in Orza with Ham Bone Broth, Roasted Sobrasada, and Wild Marjoram (Moraduix)

Nuestra degustación comenzará puntualmente a las 20:00.

Recomendamos realizar una reserva anticipada ya que las plazas son limitadas.

El menú puede sufrir variaciones de algún plato por condiciones de mercado.

Our tasting will begin promptly at 8:00 pm. We recommend booking in advance, as seating is limited.

The menu is subject to change based on market availability.

Principal

Canelón de conejo 🌿 🍷 🍷 🍷

Canelón de conejo encebollado, chirivía, queso de cabra y reducción de su jugo con especias silvestres de bajo monte y algarroba

Rabbit and onion cannelloni, with parsnip, goat cheese, and a reduction of its juices with wild mountain spices and carob

Postre

Oveja Roja 🍷 🍷

Tarta cremosa de queso semi curado de oveja roja de Mallorca
Creamy Cheesecake Made with Semi-Cured Red Mallorcan Sheep Cheese

Petit Four

Manjar blanco 🍷

Manjar Blanco (Almond Milk Pudding)

Mantecados de almendra 🍷 🍷

Almond shortbread

Tableta de chocolate 70% con cuatro especias de Mallorca
70% Chocolate Bar with Four Mallorcan Spices

Gató 🍷 🍷

Almond cake

PVP 50€ por persona / per person

MARIDAJE 30€ por persona (opcional)

WINE PAIRING €30 per person (optional)

Vinos

Vinos Blancos

Sió Blanc Bodegas Ribas – Mallorca Prensas de viña vieja, Giro Ros y Viognier criado en barrica	48,00
Golós Miquel Gelabert - D.O. Pla i Llevant Mallorca Riesling y Moscatel, Viognier y Giró	32,00
Es blanc Son prim d.o Vino de la tierra de Mallorca Chardonnay	27,00
Cossiò Mallorca Giró Ros, macerado en barrica de barro, vino ecológico, natural, sin filtrar	26,00
Blanc de blancs Macià Batle D.O. Binissalem Mallorca Prensas, Moscatel y Chardonnay	30,00
Sta Catarina Santa catarina D.O. Binissalem Mallorca Giró Ros	35,00
Sitra 3.10 CELLER – Mallorca ECO Chardonnay, Giró y Sauvignon Blanc	23,00
GVIVM Blanc Pere seda D.O. Pla i Llevant Mallorca Chardonnay, Moscatel	20,00

Vinos Rosados

Eco Rosat binigrau D.O. Binissalem Mallorca ECO Mantonegro, Merlot	32,00
Ribas Rosat Bodegas Ribas – Mallorca Mantonegro	35,00
Macià Batle Rosat Macià Batle D.O. Binissalem Mallorca Manto negro, Merlot, Cabernet Sauvignon, syrah	20,00
Copa de vino blanco, tinto o rosado	4,30

Vinos Tintos

Sió Negre Bodegas Ribas – Mallorca Prensas de viña vieja, Syrah, Gargollassa	55,00
Obac Binigrau D.O. Binissalem Mallorca Mantonegro, callet, merlot, cabernet i Syrah	43,00
Mr Ruc 3.10 CELLER – Mallorca ECO Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet y Syrah	42,00
Macià Batle 1856 Macià Batle D.O. Binissalem Mallorca Manto negro, Cabernet Sauvignon, Syrah	33,00
Eco Negre Binigrau D.O. Binissalem Mallorca ECO Manto negro y merlot	39,00
Luz Millar Roble Lleiroso – Ribera del Duero Tempranillo	25,00
GVIVM Pere seda D.O. Pla i Llevant Mallorca Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Callet.	20,00

Espumosos

Moet brut	85,00
Cava brut reserva imperial - castelldor	28,00
Cava pupitre brut premium	24,00
sangría Lolea (tinto o cava)	21,00

Bebidas

Aperitivos

Vermouth	4,40
Campari	4,90
Apperol	7,00
Copa de Sangría (tinto o blanco)	5,80

Cócteles

Taranjello Spritz	7,60
Daiquiri cubano	10,50
Sex on the beach	10,50
Mojito de fresa	10,50
Mojito clásico	10,50
Margarita	10,50
Piña colada	10,50

Refrescos

Fanta, sprite, bitter, agua	2,30
CocaCola, Tónica, appletiser	2,30
Agua mineral 1L	2,80
Agua con gas - San Peregrino	3,80
Zumos embotellados	3,00
Laccao	2,30

Cervezas

Estrella Damm Zurito	2,50
Estrella Damm Caña	3,30
Estrella Damm Jarra	6,40
Estrella Damm Botella	3,30
Rosa Blanca Caña	3,40
Rosa Blanca Botella	3,50
Cruzcampo Botella	3,20
Shandy o Clara	3,30

Café

Espresso	1,90
Americano	2,00
Cortado	2,10
Descafeinado	2,00
Café con leche	3,00
Cappuccino	4,00
Late Macchiatto	4,00
Café irlandés	6,00

Tés

Té inglés	2,30
Té rojo	2,30
Té verde	2,30
Té negro	2,30
Té jazmín	2,30
Roibos	2,30
Menta	2,30

También ofrecemos leche semi desnatada, de soja o avena