

Caviar Corner

GF OSCIETRA ADAMAS

Esturión Ruso Gueldenstaedtii
Sturgeon Gueldenstaedtii

10 gr.	50€
30 gr.	120€
50 gr.	170€
100gr.	295€

Servidos con blinis tradicionales y mantequilla
Served with traditional blinis and butter

Para empezar

To start

GF Jamón de bellota 100% Ibérico 28€
Acorn-fed 100% Iberian ham

Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima 24€
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

Bossam, taco vegetal coreano de bogavante y tamarindo (1u.) 18€
Lobster and tamarind bossam, Korean vegetable taco

Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro 25€
Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing

GF Pulpo asado con mole rojo y causa limeña 27€
Roasted octopus with red mole and Lima style causa

Cola de langosta con papaya verde, algas y vinagreta de cítricos 36€
Lobster tail with green papaya, seaweed and citrus vinaigrette

Tacos de presa de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños (1u.) 12€
Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños

Mundo Vegetal

Veggie World

V/GF Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras 18€
Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds

V Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón 20€
Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette

V/GF Verduras de temporada con salsa agridulce de tres chiles 19€
Seasonal vegetables with three chilli sweet and sour sauce

V Ceviche vegetal con leche de tigre de verduras asadas y naranja 22€
Vegetable ceviche with roasted vegetables "leche de tigre" and orange

Crudos y marinados

Raw and marinated

GF Ceviche de pescado y marisco 28€
Fish and seafood ceviche

Tataki de salmón con pico de gallo de tomate raf y salsa de lulo 28€
Salmon tataki with raf tomato pico de gallo and lulo sauce

Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevas de pescado 30€
Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe

GF Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry 30€
Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli

Al fuego

From the stove

GF Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo 28€
Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce

Pescado blanco de mercado a la plancha con AOVE y ensalada de tubérculos 30€
Grilled market white fish with AOVE and tuber salad

GF Arroz meloso de gamba roja y verduras 30€
Red shrimp and vegetable creamy rice

Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya 26€
Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

Carré de cordero con ensalada de endivias y crujiente de cacahuetes 32€
Rack of lamb with endive salad and crunchy peanuts

Tataki de solomillo de ternera con salteado de patatas, trigueros, cebolla morada y salsa tártara de naranja 34€
Beef sirloin tataki with sautéed potatoes, wild asparagus, red onion and orange tartar sauce

Abierto todos los días | Open daily 13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

GF Sin Gluten | Gluten Free **V** Vegano | Vegan
Tenemos a su disposición el listado de alérgenos | List of allergens at your disposal

10% IVA incluido | Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis
10% VAT Included | It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis

Tentaciones dulces

Sweet temptations

V/GF Ceviche tropical de frutas con crujiente de sésamo 12€
Tropical fruit ceviche with sesame crunchy

GF Tarta de queso con crema de fruta de la pasión 12€
Cheese cake with passion fruit cream

GF Cremoso de almendra con su bizcocho, gelée de ron Amazonas y salsa praliné 12€
Creamy almond with its sponge cake, Amazonas rum gelée and praline sauce

Fondant de chocolate con coco y cúrcuma 12€
Chocolate fondant with coconut and turmeric

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete 14€
Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

Menú especial Veuve Clicquot

Para compartir *To share*

WELCOME BIENVENIDA — Veuve Clicquot Yellow Label Brut

Copa de bienvenida *Welcome glass*

ENTRANTES STARTERS — Veuve Clicquot Yellow Label Brut

Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

V Ceviche vegetal con leche de tigre de verduras asadas y naranja
Vegetable ceviche with roasted vegetables "leche de tigre" and orange

Tataki de salmón con pico de gallo de tomate raf y salsa de lulo
Salmon tataki with raf tomato pico de gallo and lulo sauce

PRINCIPAL MAIN — Veuve Clicquot Brut Rosé Pinot

Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya
Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

POSTRE DESSERT — Veuve Clicquot Demi-Sec

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete
Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

Mínimo 2 p. Incluye 4 copas de Champagne p.p.
Minimun 2 p. Includes 4 glasses of Champagne p.p.

€ 114 p.p.