

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 Acorn-fed 100% Iberian ham	28€
Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime	24€
Bossam, taco vegetal coreano de bogavante y tamarindo (1u.) Lobster and tamarind bossam, Korean vegetable taco	18€
Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing	25€
GF Pulpo asado con mole rojo y causa limeña Roasted octopus with red mole and Lima style causa	27€
Cola de langosta con papaya verde, alga nori, anacardos y vinagreta de cítricos Lobster tail with green papaya, nori seaweed, cashew and citrus vinaigrette	36€
Tacos de presa de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños (1u.) Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños	12€

Mundo vegetal

Veggie world

V/GF Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds	18€
V Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette	20€
V/GF Verduras salteadas con curry amarillo y arroz salvaje Sautéed vegetables with yellow curry and wild rice	22€
V Ceviche vegetal con leche de tigre de verduras asadas y naranja Vegetable ceviche with roasted vegetables "leche de tigre" and orange	22€
V/GF Ensalada de quinoa, trío de algas, kale y ciruelas pasas con vinagreta de wasabi Quinoa salad, seaweed trio, kale and prunes with wasabi vinaigrette	24€

Crudos y marinados

Raw and marinated

GF Ceviche de pescado y marisco con espuma de tamarillo Fish and seafood ceviche with tamarillo foam	28€
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	28€
Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevos de pescado Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe	30€
GF Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli	30€

Al fuego

From the stove

GF Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce	28€
GF Arroz meloso de gamba roja, calamar y verduras Red shrimp, cuttlefish and vegetables creamy rice	30€
Pescado blanco de mercado a la plancha con AOVE, kale, salicornia y cebollas baby confitadas Grilled market white fish with AOVE, kale, salicornia and confited baby onions	32€
Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad	28€
Carré de cordero con puré de limón, ensalada de calabaza encurtida con vinagreta de cítricos, hinojo y salsa BBQ Rack of lamb with lemon purée, pickled pumpkin salad with citrus vinaigrette, fennel and BBQ	34€
Tataki de solomillo de ternera ligeramente ahumado con pack choi, setas shitake, bimi y salsa misho sobre puré de brocoli Lightly smoked beef tenderloin tataki with pack choi, shitake mushrooms, bimi and misho sauce on broccoli purée	36€

Tentaciones dulces

Sweet temptations

Pisco Sour de naranja con granizado de Yuzu y crujiente de sésamo, amaranto y jengibre Orange Pisco Sour with Yuzu granita and sesame, amaranth and ginger crunchy	12€
GF Tarta de queso con crema de fruta de la pasión Cheesecake with passion fruit cream	12€
Fondant de chocolate con coco y cúrcuma Chocolate fondant with coconut and turmeric	12€
Bombón de fresa y yogur con sorbete de fresas silvestres, gelée de fresa con coulis de chía y remolacha Strawberry and yoghurt bonbon with wild strawberry sorbet, strawberry gelée with chia and beetroot coulis	14€
Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet	15€

Menú especial Veuve Clicquot

Para compartir To share € 118 p.p.

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.
Minimum 2 p. Includes 4 glasses of Champagne p.p.

Suplemento copa La Grande Dame
Additional glass of La Grande Dame 37€

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

Cava*Champagne*

	Copa/Glass	Bot.
Gramona La Cuvée Reserva Brut Macabeo + Xarel·lo — D.O. Cava	9€	40€
Veuve Clicquot Yellow Label Brut Pinot Noir + Pinot Meunier + Chardonnay AOC Champagne	15€	90€
Ruinart Blanc de Blancs Brut Chardonnay — AOC Champagne		188€
Dom Pérignon Vintage Brut Chardonnay + Pinot Noir — AOC Champagne		420€
La Grande Dame 2015 Pinot Noir — AOC Champagne	47€	280€
Mirgin Laietà Rosé, Gran Reserva, Brut Nature Mataró (Monastrell) — D.O. Cava		48€
Veuve Clicquot Brut Rosé Pinot Pinot Noir + Pinot Meunier + Chardonnay AOC Champagne	18€	120€
Ruinart Rosé Chardonnay + Pinot Noir — AOC Champagne		188€

Blanco*White Wine*

	Copa/Glass	Bot.
MALLORCA		
Ángel Prensal Blanc, Viognier, Chardonnay — VT Mallorca	6€	29€
Can Axartell Prensal Blanc, Malvasía — VT Mallorca		34€
El Columpio Sauvignon Blanc + Prensal Blanc + Chardonnay + Giró Ros — I.G.P. Mallorca		30€
Roure Miquel Gelabert Chardonnay — D.O. Plá i Llevant		54€
NACIONAL		
José Pariente Verdejo — D.O. Rueda	6€	29€
Finca La Colina Sauvignon Blanc — D.O. Rueda	7,5€	37€
Tomás Postigo Verdejo — VT Castilla y León		58€
3055 Chardonnay Jean Leon Chardonnay — D.O. Penedés	6,5€	32€
Attis Lias Finas Albariño — D.O. Rías Baixas	8,5€	42€
Davide Albariño — D.O. Rías Baixas		45€
Valdesil Godello — D.O. Valdeorras		34€
Termes Malvasía — D.O. Toro	7,5€	40€
Gewürztraminer "Clasic" Hugel Gewürztraminer — AOC Alsace		48€
Cloudy Bay Sauvignon Blanc — New Zealand		78€
Chablis 1er Cru "Vaulorent" Louis Michel & Fils Chardonnay — AOC Chablis		98€

Rosado*Rosé*

	Copa/Glass	Bot.
MALLORCA		
Can Axartell Pinot Noir + Callet + Mantonegro — VT Mallorca	6€	30€
NACIONALES		
Muga Garnacha + Tempranillo — D.O. Ca Rioja	6,5€	30€
UP Ultimate Provence Grenache Noir + Cinsault + Syrah + Rolle — AOP Côtes de Provence		49€

Tinto*Red Wine*

	Copa/Glass	Bot.
MALLORCA		
Can Verdura Manto Negro + Syrah — VT Mallorca	7€	32€
Gallinas & Focas, Amadip Esmert Fundació Manto Negro + Syrah — VT Mallorca		42€
BCDS Bodega Castell del Sud Cabernet Sauvignon — VT Mallorca		49€
Can Axartell The Artist Manto Negro + Callet + Merlot + Syrah — VT Mallorca		68€
NACIONAL		
Azpilicueta Crianza Tempranillo — D.O. Ca Rioja	7€	32€
Sela Tempranillo + Graciano — D.O. Ca La Rioja Alta		38€
Artadi Viña de Gain Tempranillo — D.O. Ca Rioja		52€
Roda I Reserva Tempranillo — D.O. Ca Rioja		98€
Losada Mencia — D.O. Bierzo		35€
Termes Tinta de Toro — D.O. Toro	9€	45€
Numanthia Tinta de Toro — D.O. Toro	19€	89€
Les Terrasses Crianza Garnacha + Cariñena + Cabernet Sauvignon + Syrah — D.O. Ca Priorat		66€
Resalte Vendimia Seleccionada Tinta Fina — D.O. Ribera del Duero	7€	32€
Emilio Moro Tinta Fina — D.O. Ribera del Duero		42€
Hipperia, Vallegarcía Cabernet + Petit Verdot + Merlot + Cabernet Franc — V.T. Castilla		76€
Pago de Carraovejas Tinta Fina + Cabernet Sauvignon + Merlot — D.O. Ribera del Duero		88€
Alión Tinta Fina — D.O. Ribera del Duero		180€
Valbuena 5o Año — Vega Sicilia Tinta Fina + Cabernet Sauvignon + Merlot — D.O. Ribera del Duero		340€
Vega Sicilia Único Tinta Fina + Cabernet Sauvignon — D.O. Ribera del Duero		600€
Château Talbot Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc + Petit Verdot AOC St. Julien		198€

Vinos Dulces*Sweet Wines*

	Copa/Glass	Bot.
Moscatel de la Marina Moscatel de Alejandría — D.O. Alicante	6€	36€
Antique PX 30 años, Fernando de Castilla Pedro Ximenez — D.O. Jerez Xérès Sherry	8€	40€
Vi de Glass — Gramona Gewürztraminer — D.O. Penedés	9€	45€
Château Dereszla TOKAY 5 Puttonyos Furmint + Hárslevelü + Zéta + Moscatel de grano menudo	6€	36€

10% IVA incluido
10% VAT included