

Caviar corner

GF OSCIETRA ADAMAS Esturión Ruso Gueldenstaedtii <i>Sturgeon Gueldenstaedtii</i>	
10 gr.	55€
30 gr.	140€
50 gr.	190€
100gr.	350€

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

Para empezar

To start

Tacos de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños (1u.) <i>Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños</i>	13€
Bossam, taco vegetal coreano de bogavante y tamarindo (1u.) <i>Lobster and tamarind bossam, Korean vegetable taco</i>	20€
Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima <i>Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime</i>	25€
Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro <i>Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing</i>	25€
Sashimi de presa ibérica con salsa agridulce de mango y sésamo <i>Iberian pork sashimi with sweet and sour mango sauce and sesame</i>	27€
GF Pulpo asado con mole rojo y causa limeña <i>Roasted octopus with red mole and Lima style causa</i>	28€
GF Ensalada de cola de rape con papaya verde, alga nori, anacardos y vinagreta de lima <i>Monkfish tail salad with green papaya, nori seaweed, cashew nuts and lime vinaigrette</i>	29€

Mundo vegetal

Veggie world

V/GF Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras <i>Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds</i>	18€
V Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón <i>Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette</i>	20€
V Berenjena braseada con salsa de miso sobre ensalada de kale y piñones <i>Braised eggplant with miso sauce on kale and pine nut salad</i>	22€
V Frito mallorquín de verduras con seitan <i>Mallorcan fried vegetables with seitan</i>	22€
V/GF Verduras salteadas con curry amarillo y arroz salvaje <i>Sauteed vegetables with yellow curry and wild rice</i>	23€

Crudos y marinados

Raw and marinated

Tiradito de hamachi con salsa de piña y lulo, crujiente de palomitas de amaranto <i>Hamachi tiradito with pineapple and lulo sauce, crispy amaranth popcorn</i>	28€
GF Ceviche de pescado y marisco con espuma de tamarillo <i>Fish and seafood ceviche with tamarillo foam</i>	30€
Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry <i>Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli</i>	30€
Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevos de pescado <i>Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe</i>	32€

Al fuego

From the stove

Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya <i>Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad</i>	29€
GF Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo <i>Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce</i>	30€
GF Arroz meloso de gamba roja, calamar y verduras <i>Red shrimp, cuttlefish and vegetables creamy rice</i>	30€
Pescado blanco de mercado a la plancha con AOVE, kale, salicornia y cebollas baby confitadas <i>Grilled market white fish with AOVE, kale, salicornia and confited baby onions</i>	34€
Tataki de solomillo de ternera con salteado de patatas, trigueros, cebolla morada y salsa tártara de naranja <i>Beef sirloin tataki with sautéed potatoes, wild asparagus, red onion and orange tartar sauce</i>	37€
Carré de cordero con ensalada de calabaza encurtida, vinagreta de limón y salsa BBQ <i>Rack of lamb with pickled pumpkin salad, lemon vinaigrette and BBQ sauce</i>	39€

Tentaciones dulces

Sweet temptations

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

Menú especial Veuve Clicquot

Para compartir To share

€ 132 p.p.

WELCOME BIENVENIDA — Veuve Clicquot Yellow Label

Copa de bienvenida *Welcome glass*

ENTRANTES STARTERS — Veuve Clicquot Yellow Label

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

V **Frito mallorquín de verduras con seitan**
Mallorcan fried vegetables with seitan

Tiradito de hamachi con salsa de piña y lulo, crujiente de palomitas de amaranto
Hamachi tiradito with pineapple and lulo sauce, crispy amaranth popcorn

PRINCIPAL MAIN — Veuve Clicquot Rosé

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

POSTRE DESSERT — Veuve Clicquot Rosé

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.

Suplemento copa La Grande Dame
Additional glass of La Grande Dame 45€ |

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