



MENU 1

Ensalada de quinoa con remolacha, algas y vinagreta de cítricos
Quinoa salad with beet, seaweeds and citrus vinaigrette

Pescado blanco a la plancha con verduras al estilo coreano
Grilled white fish with Korean style vegetables

Cremoso de pistachos con salsa de chocolate negro y frambuesa
Creamy pistachio pie with black chocolate sauce and raspberry

53€ por persona | per person

MENU 2

Ensalada de Pak choi con endivias, anacardos crujientes y vinagreta de mango
Pak choi salad with endives, crispy cashews and mango vinaigrette

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

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

54€ por persona | per person

MENU 3

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

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

Panna cotta de vainilla y frutos rojos
Vanilla panna cotta with red fruits

54€ por persona | per person



MENU 4

Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras
Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds

Cangrejo real con papaya verde, algas y vinagreta de citricos
Royal crab with green papaya, seaweed and citrus vinaigrette

Arroz meloso de rape y gamba roja
Smokfish and red shrimp creamy rice

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

80€ por persona | per person

MENU 5

PARA COMPARTIR / TO SHARE

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

Ceviche de pescado y marisco
Fish and seafood ceviche

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

Steak tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry
Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli

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

POSTRE / DESSERT

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

74€ por persona | per person



MENU 6

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Pan de cristal con tomate y aceite extra virgen de oliva
Crispy flat bread rubbed with tomato and extra virgin olive oil

Jamón ibérico de bellota
Acorn-fed Iberian ham

Ceviche de pescado y marisco
Fish and seafood ceviche

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

Tacos de presa de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado,
manzana y jalapeños
Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Vieiras a la plancha con verduras de temporada
y salsa de ají amarillo
Grilled scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce

POSTRE / DESSERT

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

89 € por persona | per person

BEBIDAS | BEVERAGE

Las bebidas no están incluidas en los precios del menú.
Podemos ofrecerles un pack de bebidas por 25 € por persona que incluye vino blanco y tinto de la casa, cerveza, refrescos, agua y cafés. También existe la posibilidad de escoger las bebidas de nuestra carta de vinos por adelantado y facturarle según consumo por botella.

Drinks are not included in the menu prices.
We may offer you a drinks package for 25 € per person which includes white and red wine, beer, soft drinks, water and coffee. There is also a possibility to choose any drinks from our wine menu in advance and pay according to consumption per bottle.

10% IVA Incluido | 10% VAT Included