

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 salteadas con curry amarillo y arroz salvaje	22€
Sauteed vegetables with yellow curry and wild rice	
V Ceviche vegetal con leche de tigre de verduras asadas y naranja	22€
Vegetable ceviche with roasted vegetables "leche de tigre" and orange	
V/GF Arroz meloso de setas silvestres y trufa negra	28€
Creamy rice with wild mushrooms and black truffle	

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 polenta crujiente, ragout de setas y salsa de chipotle	32€
Rack of lamb with crispy polenta, mushroom ragout and chipotle sauce	
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	

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€
Cheesecake with passion fruit cream	
GF Cremoso de pistachos con salsa de chocolate negro y frambuesa	12€
Creamy pistachio with black chocolate sauce and raspberry	
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.

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

€ 114 p.p.

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