

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	29€
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€
GF 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€
GF 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€
GF 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€
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 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	36€

Tentaciones dulces

Sweet temptations

GF 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€
GF 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

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 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 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.

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

Suplemento copa La Grande Dame 37€

Additional glass of La Grande Dame

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