

D'GUSTACIÓN

DESCUBRE NUESTRO MENÚ DEGUSTACIÓN
A MESA COMPLETA COMPUESTO DE 8 PASOS

85
P.P.

S'NACKS

"GILDA U VICENÇ" DE ATÚN ROJO Y "TREMPÓ" · 2 UDS

18

CROQUETAS DE CALABAZA Y "BOTIFARRÓ" DE LLOSETA
CON MANZANA ASADA · 2 UDS

8

BUÑUELOS DE ALCACHOFA CON YEMA
Y QUESO CURADO MAHÓN MENORCA · 2 UDS

10

E'NTRANTES

ENSALADA AROMÁTICA DE "CARPACCIO" DE LOMO DE TERNERA
Y ALCAPARRAS

18

TERRINA DE POLLO CAMPERO A "LO REI EN JAUME"
CON JUGO DE ASADO Y FRUTOS SECOS

16

VERDURITAS EN ESCABECHE LIGERO Y ESPUMA DE BACALAO

16

RAVIOLI RELLENO DE GUISO DE CALAMAR CON CEBOLLA
Y SALSA DE SUS JUGOS

26

ENSALADA DE ESPONJA DE QUESO MAHÓN MENORCA, PERAS Y NUECES

16

ARROZ MELOSO DE "SUQUET" DE GAMBA ROJA

28

PRINCI'PALES

| | |
|---|----|
| "WELLINGTON" DE CALABAZA CON SALSA CREMOSA DE MOSTAZA <small>TIEMPO DE PREPARACIÓN ESTIMADO 30 MINUTOS</small> | 24 |
| TIMBAL DE BERENJENAS CON JUGO DE TOMATE Y SALSA DE MISO | 20 |
| PARGO GRATINADO A LA MALLORQUINA CON HIERBABUENA Y TOMATITOS ASADOS | 32 |
| LUBINA CON SU PIL PIL AJOPUERRO, ALGA CODIUM Y PIMIENTOS VERDES FRITOS | 30 |
| MERLUZA CON VERDURAS ASADAS Y SALSA IBICENCA | 28 |
| EL BOGAVANTE DEL SEÑORITO CON PATATAS Y "HUEVOS FRITOS" | 39 |
| ENSAÏMADA RELLENA DE GUIISO MALLORQUÍN DE FARAONA Y SU SALSA CON ALMENDRAS | 29 |
| LOMO DE CORDERO CON SETAS, SALSA CREMOSA DE ESPECIAS Y ALBARICOQUES. | 36 |
| LECHONA DE "PORC NEGRE" ASADA Y "PATATÓ" GLASEADO CON SU JUGO <small>TIEMPO DE PREPARACIÓN ESTIMADO 30 MINUTOS</small> | 36 |
| SOLOMILLO DE WAGYU EN COSTRA DE FINAS HIERBAS ALCACHOFAS CONFITADAS Y SALSA BORDELESA | 49 |

GUARNICIONES EX'TRA

| | |
|---|---|
| ENSALADA VERDE AROMÁTICA CON VINAGRETA DE MOSTAZA | 9 |
| VERDURAS ASADAS CON HIERBAS AROMÁTICAS | 9 |
| "PATATÓ" RISOLADO CON AJO Y ROMERO | 9 |

POS'TRES

| | |
|--|---|
| COULANT DE ALMENDRA DE MALLORCA CON SU HELADO | 9 |
| NUBE DE LIMÓN CON SUS TEXTURAS | 9 |
| CAFÉ, RON AMAZONAS Y CHOCOLATE | 9 |
| NUESTRO TATÍN DE MANZANA CON HELADO DE CAMELO SALADO | 9 |
| NUESTRA PAVLOVA | 9 |

VINOS DUL'CES

| | |
|--|-----------------------------|
| ROVER DOLÇ NAVE ROVER / ALGAIDA / MUSCAT | (precio por copa) 12 |
| PORT DE CECILI BLANC CA'N VIDALET / POLLENÇA / MUSCAT | (precio por copa) 12 |
| PX / BODEGAS HIDALGO JEREZ / PEDRO XIMÉNEZ | (precio por copa) 12 |
| TAWNY PORT / MIGUELS OPORTO / TOURIGA NACIONAL / TOURIGA FRANCA | (precio por copa) 12 |

| | |
|--|----------|
| SERVICIO DE PAN DE MASA MADRE Y ALGARROBA CON AOVE | 6 |
|--|----------|

Todos los productos crudos han sido previamente congelados

Nuestro establecimiento dispone de carta de alérgenos

S'NACKS

“GILDA U VICENÇ” DE ATÚN ROJO Y “TREMPO”



CROQUETAS DE CALABAZA Y “BOTIFARRÓ” DE LLOSETA



BUÑUELOS DE ALCACHOFA CON YEMA



E'NTRANTES

ENSALADA AROMÁTICA DE “CARPACCIO” D ELOMO DE TERNERA



TERRINA DE POLLO CAMPERO A “LO REI EN JAUME”



VERDURITAS EN ESCABECHE LIGERO Y ESPUMA DE BACALAO



RAVIOLI RELLENO DE GUISO DE CALAMAR CON CEBOLLA



ENSALADA DE ESPONJA DE QUESO MAHÓN MENORCA, PERAS Y NUECES



ARROZ MELOSO DE “SUQUET” DE GAMBA ROJA



POS'TRES

COULANT DE ALMENDRA DE MALLORCA CON SU HELADO



NUBE DE LIMÓN CON SUS TEXTURAS



CAFÉ, RON AMAZONAS Y CHOCOLATE



NUESTRO TATÍN DE MANZANA CON HELADO DE CAMELO SALADO



NUESTRA PAVLOVA



PRINCIPALES

“WELLINGTON” DE CALABAZA



TIMBAL DE BERENJENAS CON JUGO DE TOMATE



PARGO GRATINADO A LA MALLORQUINA



LUBINA CON SU PIL PIL



MERLUZA CON VERDURAS ASADAS



EL BOGAVANTE DEL SEÑORITO CON PATATAS Y “HUEVOS FRITOS”



ENSAÏMADA RELLENA D EGUISO MALLORQUÍN DE FARAONA



LOMO DE CORDERO CON SETAS



LECHONA DE “PORC NEGRE” ASADA



SOLOMILLO DE WAGYU EN COSTRA DE FINAS HIERBAS



GUARNICIONES EX'TRA

ENSALADA VERDE AROMÁTICA CON VINAGRETA DE MOSTAZA



VERDURAS ASADAS CON HIERBAS AROMÁTICAS

“PATATÓ” RISOLADO CON AJO Y ROMERO

SERVICIO DE PAN DE MASA MADRE Y ALGARROBA CON AOVE



Moluscos



Pescado



Apio



Huevos



Lácteos



Crustáceos



Soja



Sésamo



Mostaza



Cacahuete



Gluten



Sulfitos



Frutos de cáscara