



A LA CARTE MENU
Para comenzar / Starters



- Carpaccio de ternera a la papaya** 8,50€
Solomillo argentino, con salsa de papaya, aceite de chili, menta y ensalada de brotes
- Beef Carpaccio**
Thin sliced Argentinean fillet steak with papaya sauce, chilli oil & mint
- Langostinos estilo Caribeño** 8,50€
Gambas marinadas al sésamo sobre endivias al coco, piña y salsa de ron
- Caribbean King Prawn**
Marinated prawns in sesame oil with endive salad, coconut, pineapple and rum sauce dressing
- Sopa del día** 4,50€
Homemade soup of the day
- Ensalada Tailandesa crujiente (v)** 6,95€
Verduras asiáticas con aliño Tailandés, crujiente de Wan Tan y cacahuates
- Crispy Thai salad (v)**
Asian vegetables with Thai dressing, crispy wan tan and peanuts
- Tostadas de setas Mallorquinas (v)** 5,95€
Pan mallorquín, setas de la isla, tomate asado al romero, y salsa de queso Mallorquín
- Majorcan mushrooms on toasted bread (v)**
Majorcan bread, island mushrooms, rosemary roasted tomato and Majorcan cheese sauce
- Raviolis estilo Lara** 6,95€
Ravioli caprese asado, salsa de rucula, jamón serrano y queso parmesano
- Ravioli Lara Style**
Roast filled tomato & mozzarella ravioli, rocket sauce, Serrano ham and parmesan cheese



A LA CARTE MENU

Para continuar / Main Courses



Solomillo de ternera Argentino con mermelada <i>de tomate y cava, patatas asadas y verduras de temporada</i>	18,50€
Argentinean beef fillet steak with tomato and cava marmalade <i>Roast potatoes and fresh vegetables</i>	
Entrecote Argentino con ensalada de rúcula <i>Tomates cherry marinados y balsamico dulce</i>	15,50€
Grilled Argentinean entrecote with rocket salad <i>Marinated cherry tomatoes and sweet balsamic vinegar</i>	
Costillar de cordero en mantequilla de tomillo, <i>Cuscús, judías y setas</i>	17,50€
Rack of Lamb with thyme butter <i>Couscous, green beans and wild mushrooms</i>	
Tataki de atun rojo con salsa de teriyaki <i>Arroz rojo y salteado de verduras al jengibre</i>	15,00€
Red tuna tataki with teriyaki sauce <i>Red rice and vegetables sautéed with ginger</i>	
Lubina al Lemon grass <i>Con ensalada de hinojo y cítricos y salsa de crustáceos</i>	15,00€
Sea Bass with Lemon grass, <i>fennel and citrus salad and seafood sauce</i>	
Magret de pato en mermelada de berenjena y especias, <i>tomate y patatas al grill</i>	16,00€
Breast of duck with aubergine marmalade and spices <i>tomato and grilled potatoes</i>	
Pechuga de pollo al alioli ahumado del Chef <i>Tomates y patatas al Grill</i>	12.00€
Chicken breast with Chef's smoked aioli <i>Tomatoes and grilled potatoes</i>	
Torteloni de foie grass, chocolate y naranja	12,00€
Tortellini filled with foie gras, chocolate and orange	
Tallarines de tinta de calamar, en salsa de mariscos y limon	12.00€
Squid ink linguine with seafood sauce and lemon	
Pasta Papardelle al azafran con verduras salteadas (v)	10,00€
Saffron pasta papardelle with sauté vegetables (v)	



A LA CARTE MENU

Para terminar/Dessert



Duo de catalanas heladas al Baileys y Vainilla <i>Salsa de caramelo al ron</i>	5.95€
Duo of vanilla and Baileys crème brûlée <i>Rum & caramel sauce</i>	
Chocolate fondant <i>Con helado de naranja</i>	5.95€
Chocolate fondant <i>with orange ice cream</i>	
Tiramisu YCCD	5.95€
YCCD Tiramisu	
Merengues Florentinos <i>frutos rojos, nata y helado de dulce de leche</i>	5.95€
Florentine meringues <i>With red fruits, cream and caramel ice cream</i>	

Buen provecho...

Enjoy your meal...