

A La Carte 2018/Carta 2018

Starters/Entrantes:

Homemade soup of the day <i>Sopa del día</i>	7.00
Best cut Iberian Ham with crystal bread, fresh local tomatoes, Mallorcan olive oil & olives <i>Jamón ibérico, pan de cristal con tomate de ramallet y aceituna partida</i>	16.50
Warm lobster, breaded prawns and avocado salad with raspberry & lime dressing <i>Ensalada tibia de bogavante, gambas crujientes y aguacate con vinagreta de frambuesas y lima</i>	19.50
Spinach & goats cheese in puff pastry over a bed of creamed vegetables (V) <i>Hojaldre de espinacas y queso de cabra sobre crema de verduras. Tiempo de espera 15 minutos (V)</i>	9.50
Prawns in a garlic & white wine sauce with smoked paprika <i>Gambas al ajillo</i>	14.50
Chinese chicken & vegetable gyozas with soy sauce, rice vinegar and flaked chilli <i>Gyozas de pollo y verduras con salsa de soja, vinagre de arroz y chile picado</i>	9.50
Cod carpaccio with Mallorquin bread, roasted cherry tomatoes, black garlic alioli & caramelised onion <i>Carpaccio de bacalao con tostas, cherrys asados, alioli de ajo negro y cebolla caramelizada</i>	13.50
Falafel with avocado hummus and aubergine pate <i>Falafel con humus de aguacate y paté de berenjenas</i>	8.50
Fresh salmon smoked directly at your own table served with rocket salad, apple, sun dried tomatoes, pine nuts & orange dressing <i>Salmón ahumado con ensalada de rucula, manzana, tomate seco y vinagreta de piñones y naranjas</i>	15.00
Steak tartare – made to order. Please allow 15 minutes for the preparation <i>Tartar de Ternera – preparado al momento. Tiempo de espera 15 minutos</i>	15.00

Pasta & Rice/ Pasta & Arroces

	Starter	Main Course
Truffle & Iberian bacon egg tagliolini served directly within the entire 16 months aging Parmesan Cheese form with Truffle & Iberian bacon <i>Tagliolini al aroma de trufufo con panceta ibérica servido en la pieza de Queso Parmesano de 16 meses de curación</i>	13.50	21.50
Wild mushroom & sausage risotto <i>Risotto con setas y Butifarrón</i>	9.00	16.00
Sauteed vegetables in a Thai curry sauce with basmati rice <i>Verduras salteadas con salsa curry con arroz basmati</i>	9.00	15.00
Chef's speciality - Lobster, prawns & calamari Paella (Min 2pax) <i>Paella de bogavante con gambas y sepia – Especialidad de nuestro Chef (mínimo 2 pax)</i>	N/A	32.50 p.p.
Roasted Vegetable cannelloni with a confit tomato sauce and basil <i>Canelones de verduras asadas con salsa de tomate confitado y albahaca</i>	9.00	15.00

Meat/Carne:

Free range chicken breast wrapped with Iberian pancetta stuffed with sobrasada & honey and served with a creamy Mahon cheese	19.00
<i>Pechuga de pollo campera envuelta en panceta ibérica rellena de sobrasada y miel con crema de queso mahonés</i>	
Secreto Iberico, a typical Spanish pork cut, slow cooked and served with a pumpkin puree, artichokes and a tomato confit	22.50
<i>Secreto ibérico a baja temperatura con puré de calabaza, alcachofas y tomates confitados</i>	
Beef fillet steak with a foie & port sauce	28.00
<i>Solomillo de ternera con foie y salsa de oporto</i>	
Beef fillet steak served grilled or with green pepper sauce	27.00
<i>Solomillo de ternera al grill o a la pimienta verde</i>	
Rack of lamb with an aromatic herb crust and a mint & mustard sauce	27.00
<i>Carré de cordero en costra de hierbas aromáticas y salsa de mostaza y menta</i>	
Duck magret with baked sweet pepper jam over a bed of caramelised leeks	24.00
<i>Magret de pato con mermelada de pimientos asados sobre puerro caramelizado</i>	
Thai style homemade chicken curry & basmati rice	19.00
<i>Pollo al curry con arroz basmati</i>	

Fish/Pescado:

Fresh salmon topped with a dried fruit crust with fresh wheat	24.00
<i>Salmón en costra de semillas (calabaza, pipas, sésamo dos colores) sobre lecho de trigo y frutos secos</i>	
Sea bass over a bed of green quinoa with citrus sauce	24.00
<i>Lubina sobre cama de quinoa verde y salsa cítrica</i>	
Slow cooked cod with potato alioli, crumbs and escalivada "chargrilled vegetables"	25.00
<i>Bacalao con alioli de patata, migas y escalibada</i>	
Turbot fillet with miso broth on julienne of vegetables, prawns and dried bonito	27.00
<i>Rodaballo con caldo de miso, sobre juliana de verduras gambas y bonito seco</i>	
Tuna tataki with black sesame, seaweed salad and a strawberry tartar	26.50
<i>Tataki de atún con sésamo negro, ensalada de algas y tartar de fresas</i>	