

A La Carte Menu

Starters/Entrantes:

Spinach & goat's cheese in puff pastry over a bed of creamed vegetables - 15 min. (v) <i>Hojaldre de espinacas y queso de cabra con bouquet de ensalad .Tiempo de espera 15 minutos (v)</i>	9.50
Marinated beetroot carpaccio with Parmesan ice cream, wild mushroom powder and a blood orange & mint dressing <i>Carpaccio de remolacha fermentada con helado de parmesano, polvo de setas y vinagreta de naranja sangrina y menta</i>	9.50
Best cut Iberian ham with fresh local tomatoes and Majorcan olives <i>Jamón ibérico con tomate de ramallet y aceitunas mallorquinas</i>	19.50
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
Homemade soup of the day <i>Sopa del día</i>	7.00
Warm lobster, crunchy prawns and avocado salad with a raspberry jelly & lime dressing <i>Ensalada tibia de bogavante, gambas crujientes, aguacate, gelatina de frambuesas y vinagreta de lima</i>	21.50
Red Tuna Tartar over a bed of pink seaweed with saffron mayo & wasabi caviar <i>Tartar de atún rojo sobre cama de algas rosas con mayonesa de azafrán y caviar de wassabi</i>	19.50
Prawns in a garlic & white wine sauce with smoked paprika <i>Gambas al ajillo</i>	14.50
Fresh salmon smoked directly at your own table served with rocket salad, apple, sun dried tomatoes, yogurt sauce & fresh herbs. An experience not to be missed!! <i>Flor de salmón ahumado en mesa, con rucula, manzana, salsa de yogurt y hierbas aromáticas</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 & guanciale <i>Tagliolini al aroma de tartufo con guanciale servido en la pieza de Queso Parmesano de 16 meses de curación</i>	13.50	22.50
Chef's Special Seafood Carbonara (Minimum 2 pax) Fresh Linguine sautéed with a selection of calamari, prawns, mussels & clams in a light authentic Carbonara sauce <i>Carbonara de Mar – Linguine salteados con una selección de calamares, gambas, mejillones y almejas en una auténtica salsa de Carbonara</i>		25.00 p.p.

Wild mushroom and Majorcan sausage risotto <i>Risotto con setas y Butifarrón</i>	9.50	18.00
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.
Black ink rice with Calamari & Prawns <i>Arroz negro con sepia y gambas</i>	14.50	23.50

Meat/Carne:

Chicken roulade stuffed with sobrasada sausage & honey in a light mahones cheese sauce <i>Rulo de pollo relleno de sobrasada y miel con una ligera salsa de queso mahones</i>		19.00
Suckling pig with amaretto infused apple and sweet potato emulsion <i>Lindote de cochinitillo con manzana infusionada de amaretto y emulsión de boniato</i>		27.00
Beef fillet steak grilled or served with a green pepper sauce <i>Solomillo de ternera al grill con o sin salsa de pimienta verde</i>		28.00
Beef fillet steak with a creamy homemade foie and glazed brandy flavoured shallots <i>Solomillo de ternera con cremoso de foie casero y chalotas glaseadas con brandy</i>		29.00
Rack of lamb with an aromatic herb crust and a mint & mustard sauce <i>Carre de cordero con costra de hierbas y salsa de mostaza y menta</i>		27.00
Thai style homemade chicken breast with curry & mango sauce and basmati rice <i>Pechuga de pollo campera en salsa curry y mango con arroz basmati</i>		19.00
Duck confit with an apricot & port sauce and creamy foie <i>Confit de pato con salsa de albaricoque y oporto con cremoso de foie</i>		23.00

Fish/Pescado:

Red tuna tataki with seaweed salad and a strawberry and ginger tartar <i>Tataki de atún rojo con ensalada de algas marinas y tartar de fresa y jengibre.</i>		28.50
Grilled octopus with creamy truffle potatoes, sea urchin eggs and asparagus <i>Pulpo al grill con patatas trufadas, huevas de erizo de mar y espárragos</i>		25.00
Slow cooked cod with roasted red pepper and seafood consommé <i>Bacalao a baja temperatura con pimientos rojos asados servido con consomé de pescado</i>		25.00
Salmon topped with a herb crust with cauliflower parmentiere and smoked oil <i>Salmon al grill en costra de hierbas con parmentier de coliflor y aceite ahumado</i>		24.00