

MENÚ

S'hort

ENTRANTE · STARTER

HOJALDRE DE CALABACÍN, HUEVAS DE TRUCHA
Y VINAGRETA DE COGOLLO AHUMADO
Courgette tart, trout roe, little gem vinaigrette
*Pasta de fulls amb carbassó, caviar vermell
de truita i vinagreta de cogoll fumat*
[3, 5, 6, 9]

PRIMER PLATO · FIRST COURSE

RAVIOLI DE CARABINERO Y CALDO ESPECIADO
Scarlet prawn ravioli, fennel, fragrant pork broth
Ravioli de carabiner i brou especiat
[1, 3, 5, 9, 12]

SEGUNDO PLATO · SECOND COURSE

COSTILLA DE CORDERO,
HIERBAS DE LA FINCA Y REMOLACHA ASADA
Lamb chop, fresh herbs from our garden, beetroot
Costella de xai, herbes de la finca i remolatxa rostida
[5, 9]

POSTRE · DESSERT

CRÈME BRÛLÉE DE FRUTA DE LA PASIÓN Y HIERBABUENA
Fresh mint passionfruit crème brûlée
Crème brûlée de fruita de la passió i herbasana
[2, 4]

72€ p.p.

IVA incluido - VAT included

The menu is served with filtered water from the estate and homemade sourdough bread.
Incluye agua, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Dairy 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Mollusks 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupins 12 Soja | Soy

MENÚ

Es migdia

ENTRANTE · STARTER

CANELÓN FRÍO DE ESQUEIXADA Y ACEITUNA NEGRA

Cold cannelloni with confit cod,
seasonal vegetable cream, black olive
Caneló fred d'esqueixada i oliva negra

[9]

PRIMER PLATO · FIRST COURSE

ARROZ A BANDA, SALMONETE Y AJETES

»A banda« rice, red mullet, spring garlic
Arròs a banda, moll i alls tendres

[1, 8, 9]

SEGUNDO PLATO · SECOND COURSE

CARPACCIO DE CARRILLERA,
ADOBO DE ALCAPARRAS Y PATATÓ

Beef cheek carpaccio, caper adobo, Mallorcan potato
Carpaccio de galta, adob de tàperes i patató

[5]

POSTRE · DESSERT

FRESA, TOMATE, CHOCOLATE BLANCO Y ALBAHACA

Strawberry, tomato, white chocolate, basil
Fraula, tomàtiga, xocolata blanca i alfabaguera

[3, 6]

72€ p.p.

IVA incluido - VAT included

The menu is served with filtered water from the estate and homemade sourdough bread.
Incluye agua, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Dairy 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Mollusks 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupins 12 Soja | Soy

MENÚ

Sa brasa

ENTRANTE · STARTER

**SALMOREJO DE NARANJA
Y TARTAR DE GAMBA ROJA**

Orange salmorejo, red shrimp tartar
Salmorejo de taronja i tartar de gamba vermella

[1, 5]

PRIMER PLATO · FIRST COURSE

BACALAO, TEMPURA Y PIMIENTOS

Cod and seasonal vegetable tempura, roasted pepper infusion
Bacallà, tempura i pebrots

[3, 9, 12]

SEGUNDO PLATO · SECOND COURSE

**LOMO BAJO A LA BRASA,
NABO Y CIRUELAS ESTOFADAS Y PATATÓ**

Woodfire grilled sirloin, turnip, plum, Mallorcan potato
Llom de vedella a la brasa, nap i prunes estofades i patató

[5]

POSTRE · DESSERT

»TATIN DE MANZANA«

Apple tarte tatin, vanilla ice cream
»Tatin de poma«

[3, 4, 6]

72€ p.p.

IVA incluido - VAT included

The menu is served with filtered water from the estate and homemade sourdough bread.
Incluye agua, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Dairy 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Mollusks 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupins 12 Soja | Soy

MENÚ

Sa pedra

ENTRANTE · STARTER

CARPACCIO DE REMOLACHA, STRACCIATELLA,
SEMILLAS DE CALABAZA Y VINAGRETA AL LIMÓN
Beetroot carpaccio, smoked stracciatella, lime vinaigrette
*Carpaccio de remolatxa, stracciatella,
llavors de carbassa i vinagreta a la llimona*
[6]

PRIMER PLATO · FIRST COURSE

CALAMAR A LA BRUTA Y CREMA DE AJÍ
Squid »a la bruta«, aji cream
Calamar a la bruta i crema de vitet
[6, 8, 9]

SEGUNDO PLATO · SECOND COURSE

PICANTÓN, FOIE Y MAÍZ
Stuffed spring chicken, foie gras foam, corn
Picantó, foie i blat de moro
[2, 4, 5, 6]

POSTRE · DESSERT

PERAS AL VINO
Red wine poached pears, yoghurt ice cream
Peres al vi
[3, 5, 6]

72€ p.p.

IVA incluido - VAT included

The menu is served with filtered water from the estate and homemade sourdough bread.
Incluye agua, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Dairy 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Mollusks 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupins 12 Soja | Soy

MENÚ

Es fruiter

ENTRANTE · STARTER

TOMATE RELLENO, ANCHOA Y LECHE DE TIGRE
Stuffed tomato, anchovy, leche de tigre
Tomàtiga farcit, anxova i llet de tigre
[3, 9, 12]

PRIMER PLATO · FIRST COURSE

TORTILLA VAGA MAR Y HUERTA
Omelette, shrimp carpaccio, seasonal vegetable
Truita vaga mar i horta
[1, 4, 5]

SEGUNDO PLATO · SECOND COURSE

**SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA,
JUGO AL ESTRAGÓN, RABANITOS Y PATATA FONDANT**
Woodfire grilled tenderloin, tarragon jus, radish, potato fondant
*Rellom de vedella a la brasa, suc a l'estragó,
ravenets i patata fondant*
[5, 6]

POSTRE · DESSERT

MEL I MATÓ
Cheese and honey
Mel i mató
[2, 4, 6]

72€ p.p.

IVA incluido - VAT included

The menu is served with filtered water from the estate and homemade sourdough bread.
Incluye agua, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Dairy 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Mollusks 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupins 12 Soja | Soy

MENÚ

Sa llum

ENTRANTE · STARTER

TARTAR DE CHULETÓN

Ribeye tartar, mustard caviar, flatbread
Tartar de xuletó

[3, 5, 7, 9]

PRIMER PLATO · FIRST COURSE

LUBINA ASADA EN COCOTTE CON HIERBAS AROMÁTICAS,
PEPINO, COL LOMBARDA Y ZANAHORIA

Cocotte baked seabass, local herbs,
cucumber purple cabbage salad
*Llobarro rostit en cocotte amb herbes aromàtiques,
cogombre, col i pastanaga*

[5, 9]

SEGUNDO PLATO · SECOND COURSE

PRESA A LA BRASA Y SU ARROZ A BANDA

Iberico shoulder loin, rice »a banda«
Presa a la brasa i el seu arròs a banda

[5]

POSTRE · DESSERT

ROSA MELOCOTÓN

Peach rose, puff pastry, mandarin sorbet
Rosa i melicotó

[3, 4, 6]

72€ p.p.

IVA incluido - VAT included

The menu is served with filtered water from the estate and homemade sourdough bread.
Incluye agua, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Dairy 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Mollusks 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupins 12 Soja | Soy

MENÚ

S'horabaixa

ENTRANTE · STARTER

ENSALADA DE ZANAHORIA ESCABECHADA, ENCURTIDOS Y ATÚN

Carrot and orange escabeche, homemade pickle, tuna
Amanida de pastanaga escabetxada, encurtits i tonyina

[5]

PRIMER PLATO · FIRST COURSE

DENTÓN, GUISO DE AVENA Y TIRABEQUE

Dentex, oat kernel stew, snow peas
Dentó, cuinat de civada i tirabec

[3, 9]

SEGUNDO PLATO · SECOND COURSE

CONFIT DE PATO Y REMOLACHA

Confit duck leg, beetroot
Confit d'ànec i remolatxa

[5]

POSTRE · DESSERT

CHOCOLATE Y ACEITE

Chocolate, olive oil, sourdough
Xocolata i oli

[2, 3, 4]

72€ p.p.

IVA incluido - VAT included

The menu is served with filtered water from the estate and homemade sourdough bread.
Incluye agua, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Dairy 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Mollusks 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupins 12 Soja | Soy