

Menu de Temporada

ENTRANTE · STARTER

PUERRO A LA BRASA,
PRALINÉ DE AVELLANA Y ESENCIA DE ROMERO
Chargrilled leek, hazelnut praline, rosemary essence
Porro a la brasa, pralinat d'avellana i essència de romaní
[2, 12, 5]

COLIFLOR AL PIL PIL,
CEBOLLA CARAMELIZADA, ALCAPARRAS FRITAS
Y AIRE DE MANTEQUILLA TOSTADA
Cauliflower pil pil, caramelised onion,
fried capers and toasted butter foam
*Colflori al pil pil, ceba caramel·litzada,
tàperes fregides i aire de mantega torrada*
[6, 12]

TARTAR DE CHULETÓN,
MANTEQUILLA DE TUÉTANO Y CAVIAR DE MOSTAZA
Rib-eye tartare, bone marrow butter, mustard caviar
Tàrtar de txuletó, mantega de moll d'os i caviar de mostassa
[4, 6, 7]

LENTEJAS CREMOSAS,
TOCINO, FOIE E HINOJO
Creamy lentils, pork belly, foie gras, fennel
Llenties cremoses, cansalada, foie i fonoll
[5]

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Milk 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Molluscs 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupin 12 Soja | Soy 13 Sésamo | Sesame

Menu de Temporada

PRINCIPALES · MAINS ·

**SOLOMILLO DE TERNERA,
PATATA FONDANT Y SALSA FOYOT**
Beef fillet, fondant potato, Foyot sauce
Filet de vedella, patata fondant i salsa Foyot
[4, 5, 6]

LUBINA EN COCOTTE AL VAPOR DE PALO CORTADO
Sea bass en cocotte, steamed with Palo Cortado sherry
Llobarro en cocotte al vapor de Palo Cortado
[5, 9]

CONFIT DE PATO, REMOLACHA, BERENJENA E HIGOS
Duck confit, beetroot, aubergine, figs
Confit d'ànec, remolatxa, albergínia i figues
[5, 7]

PICANTÓN, SETAS, VELOUTÉ Y MAÍZ
Poussin, wild mushrooms, velouté, sweetcorn
Picantó, bolets, vellutat i blat de moro
[2, 4]

**BERENJENA EN TEMPURA, HUMMUS DE KALE,
HUANCAÍNA Y ACEITUNA DE KALAMATA**
Tempura aubergine, kale hummus, huancaína, Kalamata olive
*Albergínia en tempura, hummus de kale,
huancaína i oliva de Kalamata*
[3, 6, 13]

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Milk 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Molluscs 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupin 12 Soja | Soy 13 Sésamo | Sesame

Menu de Temporada

POSTRE · DESSERT ·

BRIOCHE EN REDUCCIÓN DE LECHE Y HELADO DE AVELLANA · PARA DOS

Brioche in milk reduction, hazelnut ice cream · for two
Brioix amb reducció de llet i gelat d'avellana · per a dos

[2, 3, 4, 6]

CRÈME BRÛLÉE DE MARACUYÁ Y SORBETE DE MANDARINA

Passionfruit crème brûlée, mandarin sorbet
Crème brûlée de fruita de la passió i sorbet de mandarina

[4, 6]

CHOCOLATE EN TEXTURAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Chocolate in textures, extra virgin olive oil
Xocolata en textures i oli d'oliva verge extra

[2, 3, 4]

FRUTOS ROJOS, TOMATE, CHOCOLATE BLANCO, ALBAHACA

Red fruit, tomato, white chocolate, basil
Fruits vermelles, tomàtiga, xocolata blanca i alfabagera

[6]

72€ p.p.

IVA incluido - VAT included

MARIDATGE · WINE PAIRING · MARIDAJE

Menú L'Auba 60 € | Menú d'Estiu 40 €

TAULA DE FORMATGES ARTESANS DE LES BALEARS 16 €

Artisan Balearic cheese board
Tabla de quesos artesanos de Baleares – per persona

El menú se sirve con agua con o sin gas, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.
The menu is served with sparkling or still water, home-made sourdough bread and extra virgin olive oil from our estate.
El menú se serveix amb aigua amb o sense gas, pa de massa mare i oli d'oliva verge extra de la nostra finca.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Milk 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Molluscs 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupin 12 Soja | Soy 13 Sésamo | Sesame