



Entrantes/Vorspeisen/Starters

Ensalada de aguacate quinoa y gambas

Quinoa-Avocado-Garnelensalat

Quinoa avocado and prawn salad

23€

Tartar de Atún con aguacate

Thunfisch-Tartar mit Avocado

Tuna Tartar with avocado

22€

Jamón ibérico de Bellota con pan de cristal, tomate ramallet y aceite de Rotana.
Ibérico Schinken aus Eichelmast mit Glasbrot, Ramallet-Tomaten und Rotana-Öl.

Acorn-fed Ibérico ham with glass bread, ramallet tomato and Rotana olive oil.

25€

Parmentiere de patata trufada con huevo a baja temperatura y demiglas

Getrüffelte Kartoffel-Parmentiere mit Niedertemperatur-Ei und Demiglas

Truffled potato parmentiere with low-temperature egg and demiglas

20€

Croquetas de pato con salsa de foie

Entenkroketten mit Gänseleber-Sauce

Duck croquettes with foie gras sauce

22€

Codorniz con bombón de foie y salsa demi glass

Wachtel mit Gänseleberbonbon und Demi-Glas-Sauce

Quail with foie bonbon and demi glass sauce

22€



Principales/Hauptgang/Main dish

Risotto de gamba y setas con carpaccio de gamba y alioli de ajo negro
Garnelen-Pilz-Risotto mit Garnelen-Carpaccio und schwarzer Knoblauch-Aioli
Prawn and mushroom risotto with prawn carpaccio and black garlic aioli
28€

Vieiras con cremoso de coliflor, vinagre de cítricos y espárragos
Jakobsmuscheln mit Blumenkohlsahne, Zitrusessig und Spargel
Scallops with creamy cauliflower cream, citrus vinegar and asparagus
26€

Lubina con cremoso de alcachofas y bernesa gratinada
Wolfsbarsch mit Artischockencreme und gratinierter Bernaise
Sea bass with creamy artichoke soup and bernesa au gratin
33€

Paletilla de cordero lechal mallorquín, laqueada con verduras
Geflügelte Lammschulter mit Gemüse
Shoulder of suckling lamb with vegetables
36€

Solomillo con puré de patata, verduras baby y mostaza.
Rinderfilet mit Kartoffelpüree, Babygemüse und Senf.
Sirloin steak with mashed potato, baby vegetables and mustard.
36€



Postres- Desserts

Couland de chocolate con helado de vainilla
Schokoladencouland mit Vanilleeis
Chocolate couland with vanilla ice cream

15€

Gató de almendra mallorquina con helado de vainilla
Mallorquinisches Mandel-Gató mit Vanilleeis
Majorcan almond gató with vanilla ice cream

10€

Crema de romero con manzana y espuma de mantequilla tostada
Rosmarincreme mit Apfel und geröstetem Butterschaum
Rosemary cream with apple and toasted butter foam

15€

Mascarpone, tarta de Santiago y helado de avellana
Mascarpone, Santiago-Kuchen und Haselnusseis
Mascarpone, Santiago cake and hazelnut ice cream

15€
