



MEDITERRANEAN
FOOD EXPERIENCE

ENTRANTES

Pan casero con paté d'oliva / 4 €

Pan casero servido con paté de aceitunas
(Precio por persona)

(1.)

Vitello Tonnato / 17,50 €

Carpaccio redondo de ternera cocido en BTC a baja temperatura, acompañado de una salsa de alcaparras, atún, anchoas y mayonesa.

(1,10,12,14)

Berenjena a la parmesana / 18 €

Rollito de berenjena relleno de mozzarella ahumada y albahaca, salsa de tomate, crema de parmesano y pesto de albahaca.

(1,3)

Croquetas de Gambas de Sóller / 17 €

Croqueta en tempura rellenas con gambas de Sóller y calabacín

(1,7)

Tartar de atún y aguacate / 21€

Tartar de atún con straciatella de búfala y aguacate de Sóller, acompañado de cialda de lombarda y helado de piña y jengibre.

(1,3,12,14)

Bio Burrata / 18€

Burrata Bio con espárragos i salsa de romesco, tomates semisecos y polvo de aceitunas deshidratadas

(3,5)

Pan brioche con anchoas y trufa / 18€

Pan brioche con anchoas de Mallorca curadas en sal **de nuestra producción** con mantequilla clarificada y trufa negra fresca

(1,3,12,14)

Carpaccio de Pulpo Assaggi / 18€ pp

Carpaccio de pulpo cocido a baja temperatura con crema de patata al azafrán, pimentón dulce acompañado de pan coca con tomate fresco rayado

(orden mínimo para 2 personas)
(Precio por persona)

(1,13)

STARTERS

Homemade bread with olive pate 4 €

Try our homemade bread served with olive paté
(Price per person)

(1.)

Vitello Tonnato / 17,50 €

Round Beef Carpaccio, slow-cooked in BTC at low temperature, accompanied by a sauce of capers, tuna, anchovies, and mayonnaise

(1,10,12,14)

Eggplant Parmesan / 18 €

Eggplant roll stuffed with smoked mozzarella and basil, tomato sauce, parmesan cream and basil pesto.

(1,3)

Soller Prawn croquettes / 18 €

Croquette tempura filled with Sóller prawns and zucchini

(1,7)

Tuna tartare with Organic Avocado / 21€

Tuna tartare with buffalo straciatella and Sóller avocado, accompanied by red cabbage cialda and pineapple ginger ice cream.

(1,3,12,14)

Organic Burrata / 18€

Organic Burrata with asparagus and romesco sauce, semi-dried cherry tomatoes and dehydrated olive powder

(3,5)

Brioche bread with anchovies and truffle / 18€

Brioche bread with cured Mallorcan anchovies **from our production** with clarified butter and fresh black truffle

(1,3,12,14)

Assaggi Octopus Carpaccio / 18€ pp

Carpaccio of octopus cooked at low temperature with saffron potato cream and sweet pepper accompanied by coca bread with fresh tomato scratched on top

(minimum order for 2 people)
(Price per person)

(1,13)

PASTA ARTESANAL

Spaghettono con Almejas / 24,00 €

Spaghetti alla gitarra con almejas veraci, tomates cherry

(1,13,14)

Raviolis del Plin / 24 €

Raviolis rellenos de lomo de cerdo, ternera, conejo, espinacas, endivias, cebolla, parmesano reggiano con salsa demi glacé y aire de chorizo

(1,3,5,8,11,14)

Tagliolini al limón y Pata Negra / 28 €

Tagliolini al limón de Sölller con mantequilla clarificada, vainilla y Pata Negra de Bellota 100% jamon Iberico

(1,13,14)

Pappardelle / 24€

Pappardelle rellena de calabaza y queso ricotta reposando sobre una cama de crema de champiñones y espolvoreado de avellanas tostadas

(1,5,14)

SEGUNDO

Paletilla de Cordero BTC / 29,50 €

Paletilla de Cordero glaseado y cocinado a baja temperatura en BTC, acompañado de su costilla servida con puré de papa y espuma de sobrasada.

(1,8,10,11,14)

Lubina en costra de sal 1Kg / 27,00 €

Lubina en costra de sal, aderezada con vinagreta de aceite y limón.

(orden mínima para 2 personas)
(Precio por persona)

(12)

Filete de atún BLUE FIN / 32,00 €

Filete de Atún (**BLUE FIN**) a la plancha con pimientos, aceitunas Taggiasca, tomate cherry y alcaparras de Pantelleria

(1,12)

GUARNICIONES

Espárragos verdes / 7 €

Espárragos verdes asados, acompañados de mousse de Parmigiano Reggiano D.O.P.

Patatas asadas / 5 €

Patatas asadas con infusión de tomillo fresco.

ARTISANAL PASTA

Spaghetti with Clams / €24.00

Homemade spaghettono made with Veraci clams and cherry tomatoes

(1,13,14)

Plin Ravioli / €24

Fresh ravioli filled with pork loin, veal, rabbit, spinach, endive, onion, parmesan reggiano with demi glace sauce and chorizo foam

(1,3,5,8,11,14)

Lemon Tagliolini and Pata Negra / €28

Tagliolini with Sölller lemon, clarified butter, vanilla, and 100% Pata Negra Iberico ham.

(1,13,14)

Pappardelle / 24 €

Pappardelle stuffed with pumpkin and ricotta cheese resting on a bed of mushroom cream and sprinkled with toasted hazelnuts

(1,5,14)

MAIN COURSES

Lamb Chops / €29.50

Glazed lamb shoulder, slow-cooked using the BTC technique, accompanied by its rib and served with mashed potatoes and sobrasada foam

(1,8,10,11,14)

Salt-Crusted Sea Bass 1Kg / €27.00

Sea bass encased in a salt crust, with oil and lemon vinaigrette.

(Minimum order for 2 people)
(Price per person)

(12)

Grilled Tuna BLUE FIN Fillet / €32.00

Grilled tuna (**BLUE FIN**) with peppers, Taggiasca olives, cherry tomatoes, and Pantelleria capers

(1,12)

SIDES

Green asparagus / €7

Roasted green asparagus served with Parmigiano Reggiano D.O.P mousse.

Roasted potatoes / 5 €

Baked potatoes infused with fresh thyme

POSTRE

Tiramisu / 12 €

Bizcocho Savoiardo bañado en café, crema de mascarpone y espolvoreado de cacao en polvo

(1,3,10,14)

La Manzana en arte de la Passion / 13 €

Delicia en forma de manzana rellena con bavarese de chocolate blanco ,manzana fresca y corazón de maracujá fresco

(1,3,10,14)

Postre de la infancia/ 12 €

Pan brioche cubierto de mermelada de frutos rojos de Sóller con mantequilla clarificada batida, merengue y espuma de leche Biologica

(3,10,14)

La gallina del huevo de oro / 13 €

Huevo de chocolate blanco relleno de queso ricotta de búfala con corazón de papaya servido sobre algodón de azúcar

(1,3,5,14)

DESSERT

Tiramisu / 12 €

Savoiardo biscuit soaked in coffee, mascarpone cream and dusted with cacao powder.

(1,3,10,14)

The Apple in Passion Art / 13 €

A delightful apple-shaped creation filled with white chocolate bavarois, fresh apple, and a heart of fresh passion fruit.

(1,3,10,14)

Back to my childhood/ 12 €

Brioche bread covered with Sóller red fruit jam, whipped clarified butter, meringue, and organic milk foam.

(3,10,14)

Golden chocolate egg 13 €

White chocolate egg filled with buffalo ricotta cheese and papaya heart served on cotton candy.

(1,3,5,14)

LISTA DE ALERGENOS/LIST OF ALLERGENS



GLUTEN /GLUTEN 1



CACAHUATE/WALNUTS-6



SULFITOS/SULPHITES-11



LUPINI/LUPINS 2



CRUSTACEOS/CRUSTACEANS-7



PESCADOS/FISH-12



LECHE/MILK-3



APIO/CELERY-8



MOLUSCOS/MOLLUSCS-13



MOSTAZA/MUSTAZA-4



SESAMO/SESAM-9



HUEVOS/EGGS-14



NUECES/WALNUTS-5



SOJA/-SOY-10



Vegetariano /vegetarian