



MEDITERRANEAN  
FOOD EXPERIENCE

## ENTRANTES

### Pan con pate d'oliva / 4,50 €

Pan servido con paté de aceitunas negras

(Precio por persona)

### Carpaccio de ternera / 17,50 €

Carpaccio de ternera nacional acompañado de crema de burrata bio y verduras de temporada, servido con nuestro pan carasau

### Calamar a la romana con pimentón rojo / 19€

Calamar **fresco Nacional** a la romana, acompañado de una suave salsa de pimentón rojo

### Berenjena a la parmesana / 18 €

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

### Ensalada de queso de cabra / 17€

Ensalada con queso de cabra ,nueces peras, miel y balsámico al mango

### Carpaccio de atún fresco / 21€

Carpaccio de atún fresco estilo mediterráneo con cebolla morada, aceitunas Taggiasca, piñones y alcaparras aderezado con un aliño de aceite y limón

### Burrata bio de búfala con mango y aguacate 21€

Burrata bio de búfala acompañada de tartar de mango y aguacate en salsa de **sobrasada de Sölller**

### Pulpo a la plancha / 18€

Pulpo a la plancha con puré de patatas al azafrán y pimienta de padrón

### Crocchetta napolitana / 17 €

Crocchetta napolitana rellena de patata, provola ahumada y **jamón ibérico de bellota**

## LUNCH MENU

## STARTERS

### Bread with olive pate / 4 ,50€

Bread served with black olive paté

(Price per person)

### Beef carpaccio / 17,50 €

Beef carpaccio served with organic burrata cream and seasonal vegetables, accompanied by our carasau bread

### Roman-style fried squid with red paprika / 19€

**Fresh locally sourced squid** prepared Roman style, served with a smooth red paprika sauce

### Eggplant Parmesan / 18 €

Eggplant roll filled with smoked mozzarella and basil, tomato sauce, Parmesan cream, and basil pesto.

### Goat cheese salad/ 17€

Salad with goat cheese, walnuts, pears, honey and mango balsamic

### Fresh tuna carpaccio / 21€

Mediterranean style fresh tuna carpaccio with red onion, Taggiasca olives, pine nuts and capers seasoned with an oil and lemon dressing

### Organic buffalo burrata with mango and avocado/ 21€

Organic buffalo burrata served with mango and avocado tartare in **Sölller sobrasada** sauce

### Grilled octopus/ 18€

Grilled octopus with saffron-flavored potato puree and pimienta de padrón

### Neapolitan croquette / 17 €

Neapolitan croquette filled with potato, smoked provola and **Iberian Bellota ham**

## PASTA ARTESANAL

### Rigatone al ragu de black angus / 22€

Nuestro rigatoni con **ragù boloñesa de black angus** cocinado durante **12 horas**, con espuma de pecorino romano encima

### Ravioli de burrata y pistacho / 22€

Ravioli rellenos de burrata y pistacho, acompañados de salsa de tomate y albahaca

### Fusillone al pesto de albahaca y guanciale crujiente / 22€

Fusillone acompañado de un aromático pesto de albahaca y guanciale crujiente

### Tagliatella al ragu de dorada / 23€

Tallarines con ragù de dorada con tomate cherry aromatizada **con limón de Sóller**

## SEGUNDO

### Solomillo de cerdo ibérico al marsala / 24€

Solomillo de cerdo ibérico acompañado de salsa al marsala Riserva y patatas baby

### Bluefin Atún rojo sellado con sésamo / 24€

Lomo de atún rojo sellado e impanado con sésamo, acompañado de pimientos de padrón

## GUARNICIONES

### Espárragos verdes / 7€

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

### Ensalada / 7€

Ensalada verde con tomate y cebolla de Tropea

## ARTISANAL PASTA

### Rigatoni with black angus ragu / 22€

Our fresh rigatoni Bolognese with **Black Angus ragù**, slow-cooked for **12 hours**, topped with Pecorino Romano foam.

### Ravioli with burrata and pistachio / 22€

Ravioli filled with burrata and pistachio, served with tomato and basil sauce

### Fusillone with basil pesto and crispy guanciale / 22€

Fusillone served with aromatic basil pesto and crispy guanciale

### Tagliatelle with sea bream ragout / 23€

Tagliatella with Sea Bream Ragù and Cherry Tomatoes, flavored **with Sóller Lemon**.

## MAIN COURSES

### Iberian pork tenderloin with marsala Riserva / 24€

Iberian pork tenderloin served with marsala Riserva sauce and baby potatoes

### Sesame-crusted seared bluefin tuna / €24

Bluefin tuna loin seared and coated with sesame seeds, served with padrón peppers

## SIDE

### Green asparagus / €7

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

### Green salad / 7€

green salad with fresh tomatoes and Tropea red onion

## POSTRE

### Tiramisu / 13 €

Bizcocho de pan di spaña bañado en café, crema de mascarpone y espolvoreado de cacao en polvo

### Affogato al café/ 10€

Helado artesanal de vainilla acompañado de café caliente vertido al momento

### Delicia al Limon/ 13 €

Delicia de limón recubierta de chocolate blanco sobre un suave mermelada de fresa frescas

### Recuerdo de Ámsterdam /13 €

Una interpretación de un cacahuete, relleno de crema de cacahuete y chocolate blanco, acompañado de delicados wafers de crema de remolacha y melisa

## DESSERT

### Tiramisu / 13 €

Cocoa Sponge cake biscuit soaked in coffee, mascarpone cream and dusted with cacao powder

### Affogato al coffee/ 10€

Artisan vanilla ice cream served with hot coffee poured at the moment

### Lemon Sóller cake 13 €

Lemon cake covered in white chocolate resting on a soft strawberry jam

### Memory of Amsterdam/ 13 €

An interpretation of a peanut, filled with peanut cream and white chocolate, served with delicate beetroot cream wafers and melissa

## 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