



MEDITERRANEAN
FOOD EXPERIENCE

ENTRANTES

Pan casero con paté d'oliva / 4,50 €

Pan casero servido con paté de aceitunas
(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

Berenjena a la parmesana / 21 €

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

Crocchetta alla Nerano / 17€

Crocchetta de tempura rellena de calabacín, menta, **Parmigiano Reggiano DOP** y provola ahumada napolitana

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 ,mango y aguacate 21€

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

Panna cotta salada de queso de cabra/ 18€

Panna cotta salada con queso de cabra, acompañada de salsa de espinacas, tomate cherry confitados y **crujiente de jamón ibérico de bellota**

Pulpo a la plancha / 18€

Pulpo a la plancha con puré de patatas y pimiento de padrón

STARTERS

Homemade bread with olive pate 4,50 €

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

Beef carpaccio / 17,50 €

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

Eggplant Parmesan / 21 €

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

Nerano croquette / 17€

Tempura croquette filled with zucchini, mint, **Parmigiano Reggiano DOP** and Neapolitan smoked provola

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, mango and avocado/ 21€

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

Savory goat cheese panna cotta/ 18€

Savory panna cotta with goat cheese, served with spinach sauce, confit cherry tomatoes and **crispy Iberian Bellota ham**

Grilled octopus/ 18€

Grilled octopus with potato puree and pimiento de padrón

PASTA ARTESANAL

Spaghetti con calamares y sobrasada/ €24

Spaghetti con calamares frescos salteados y **sobrasada de Sóller** Y una ligera ralladura de bottarga de atún

Ravioli de conejo y trufa/ 24 €

Ravioli rellenos de ricotta y queso de cabra, acompañados de un ragù de conejo y terminados con **polvo de trufa negra fresca**

Tallarines al limón y Pata Negra / 28 €

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

Pappardelle con burrata y calabacín 24€ 🍷

Pappardelle rellenas de calabacín y ricotta fresca, acompañadas de una suave y cremosa burrata, terminadas con chips de calabacín crujientes

SEGUNDO

Entrecot Argentino madurado / 29,50 €

Entrecot argentino madurado durante veintiún días, cocinado a la parrilla, acompañado de patata baby dorada y un ligero toque de sal en escamas

Rollito de lubina con espinacas/ 29,50 €

Rollito de lubina acompañado de una suave crema de espinacas, tomate cherry confitados y chips de arroz con tinta de calamar que aportan un delicado toque crujiente

Filete de atún BLUE FIN / 32 €

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

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

Spaghetti with squid and sobrasada / €24

Spaghetti with fresh sautéed squid and **Sóller sobrasada**, finished with a light grating of tuna bottarga

Ravioli with white rabbit ragù/ €24

Ravioli filled with ricotta and goat cheese, served with a rabbit ragù, finished with fresh **black truffle powder**

Lemon Tagliatelle and Pata Negra / €28

Tagliatelle with **Sóller lemon**, clarified butter, vanilla, and **100% Pata Negra Iberico** ham.

Pappardelle with burrata and zucchini / 24 € 🍷

Pappardelle filled with zucchini and fresh ricotta, served with a smooth and creamy burrata, finished with crispy zucchini chips

MAIN COURSES

IDry-aged Argentine / €29.50

Argentine entrecote aged for twenty-one days, grilled to enhance its flavor, served with golden baby potatoes and a light touch of sea salt flakes

Sea bass roll with spinach/ €29.50

Sea bass roll served with a smooth spinach cream, confit cherry tomatoes and squid ink rice chips adding a delicate crispy touch

Grilled Tuna BLUE FIN Fillet / 32 €

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

SIDES

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

Mango y fruta de la pasión/ 16€

Crujiente de chocolate blanco relleno de una suave ganache de vainilla y fruta fresca, mango, maracuyá y menta, servido sobre un crumble de flor de violeta

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

Mango and passion fruit/ 16€

Crispy white chocolate filled with a smooth vanilla ganache and fresh fruit, mango, passion fruit and mint, served on a violet flower crumble

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