

ENTRANTES

Pan con pate d'oliva / 4 €

Pan servido con paté de aceitunas negras

(Precio por persona)

(1.)

Vitello Tonnato / 17,50 €

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

(1,10,12,14)

Brusqueta de pomodoro / 16 €

Brusqueta de pan de coca con pesto de albahaca, tomates y stracciatella de búfala

(1,3,5,6)

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 berenjena/ 16 €

Croquetas en tempura de berenjenas

(1,3)

Carpaccio de atún fresco / 18€

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

(1,12)

BIO Burrata / 18€

Burrata biológica en una crema de garbanzos, pipas de calabaza y carpaccio de remolacha.

(1,3,11)

Pulpo a la plancha / 18€

Pulpo a la plancha con espuma de patata y pimenton rojo.

(1,3,13)

Ensalada de queso de cabra / 17€

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

(3,5,6)

STARTERS

Bread with olive pate / 4 €

Bread served with black olive paté

(Price per person)

(1.)

Vitello Tonnato / 17,50 €

Carpaccio of beef cooked in BTC at low temperature, accompanied by a sauce of capers, tuna, anchovies and mayonnaise.

(1,10,12,14)

Tomato Bruschetta / 16 €

CCoca bread bruschetta with basil pesto, tomatoes, and buffalo stracciatella.

(1,3,5,6)

Eggplant Parmesan / 18 € @

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

(1,3)

Eggplant Croquettes/ 16 €

Tempura croquettes made with eggplant

(1,3)

Fresh tuna carpaccio / 18€

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

(1,12)

Organic Burrata / 18€

Organic burrata with chickpea cream, pumpkin seeds and beetroot carpaccio.

(1,3,11)

Grilled octopus/ 18€

Grilled octopus with potato foam and red pepper.

(1,3,13)

Goat cheese salad/ 17€

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

(3,5,6)

PASTA ARTESANAL

Rigatone al ragu de black angus / 22€

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

(1,3,8,11,14)

Ravioli con cacio y pepe / 23€

Ravioli con salsa de remolacha relleno de queso Pecorino D.O.P

(1,3,14)

Fusillone al Pesto y Bio burrata / 22€

Fusillone con pesto casero con burrata Biologica y pistacho siciliano de Bronte

(1,3,5,6,14)

Tagliatella al ragu d'orata / 23€

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

(1,2,14)

SEGUNDO

Rollito de pollo Asado en su Jugo/ 22€

Rollito de pollo **BIO** deshuesado relleno de espinacas y guanciale de cinta Senese D.O.P cocinado a baja temperatura en su propio jugo servido con un puré de papa

(3,8,10,11)

Filete de atún a la plancha / 28,00 €

Atún a la plancha con pimentón verde, tomates cherry, aceitunas negras Taggiasca 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

Rigatoni with black angus ragu / 22€

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

(1,3,8,11,14)

Ravioli con cacio y pepe / 22€

Ravioli with beetroot sauce, filled with Pecorino D.O.P. cheese.

(1,3,14)

Fusillone with Pesto and Organic Burrata/ 22€

Fusillone with homemade pesto, organic burrata, and Sicilian Bronte pistachios.

(1,3,5,6,14)

Tagliatelle with sea bream ragout/ 23€

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

(1,2,14)

MAIN COURSES

Roasted chicken roll/ 22€

Boneless **organic** chicken roll filled with spinach and D.O.P. Cinta Senese guanciale, slow-cooked in its own broth, served with mashed potatoes

(3,8,10,11)

Grilled tuna fillet / €28.00

Grilled tuna with peppers, Taggiasca olives, cherry tomatoes, and Pantelleria capers

(1,12)

SIDE

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 Savoiaro bañado en café, crema de mascarpone y espolvoreado de cacao en polvo

(1,3,10,14)

Fresas con helado de vainilla / 9 €

fresas con vinagre balsámico de Módena caramelizado servidas con helado de vainilla

(3,10,11,14)

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

(1,3,10)

DESSERT

Tiramisu / 12 €

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

(1,3,10,14)

Strawberries with Vanilla Ice Cream / 9 €

Strawberries with caramelized Modena balsamic vinegar, served with vanilla ice cream

(3,10,11,14)

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.

(1,3,10)

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