

# CARTA



## PARA COMPARTIR

### PAN DE CRISTAL

Pan de cristal con tomate ramallet, aove, sal de Es Trenc. V (1)

4.5€

### JAMÓN IBÉRICO A CORTE (90gr)

24€

### OSTRAS NATURAL (1und) (8)

4.5€

### SINFONIA DE TOMATES MALLORQUINES

Variedad de tomates en diferentes texturas, alcaparrones, piparras. V (1,7,13)

10.5€

### BURRATA

Cherry confitado, piñones garrapiñados, gel de albahaca, reducción de balsámico, polvo de tomate. V (1,2,7)

10.5€

### NUESTRAS PATATAS BRAVAS

Patata de la Puebla, espuma de chipotle, alioli de carbón. V (2,7,14)

7.5€

### CROQUETA CREMOSA DE PUERRO, BERENJENA Y NUECES (1und)

Verduras asadas, mayonesa de hierbas. V (1,2,3,7,13)

3.5€

### CROQUETA CREMOSA DE POLLO ASADO (1und)

Nuestro pollo al ast, emulsión de orejones y sobrasada. (1,2,7,13)

3.5€

### CALAMAR A LA ANDALUZA

Calamar rebozado, mayonesa de yuzu, canónigos. (1,2,7,13)

14.5€

### BERENJENA ASADA

Marinada de miso, sake y mirin, nueces y queso gorgonzola. V (2,3,7)

12€

### MINI TOSTAS DE SASHIMI DE ATÚN (3und)

Tosta de maíz, guacamole, pico de gallo, copos de bonito. (1,2,6,7,11,13,14)

17€

### CARPACCIO DE PULPO A LA BRASA

Espuma de aji amarillo, alioli de kimchi, mayonesa de carbón, aceite de pimentón. (1,2,3,7,8,14)

21€

### RODABALLO EN ADOBO Y FRITO

Parmentier de mojo verde, cebolla frita. (1,2,3,7,13,14)

24€

<b>CANELÓN DE RABO DE TORO</b>	15.5€
Crema de cebolla asada y ceps, emulsión de orejones, pesto de cilantro. (1,2,3,7,8)	
<b>CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO</b>	19.9€
Puré de maíz, tierra de remolacha. (1,2,3)	
<b>PRINCIPALES</b>	
<b>LOMO DE CORVINA A LA PLANCHA</b>	25.5€
Puré de zanahoria y curry, puerro asado, vinagreta concasse de frutos rojos. (3,5,7,14)	
<b>CORDERO A BAJA TEMPERATURA</b>	23.5€
Boniato asado, agar de licor de palo, puré de pera y cardamomo, tierra de Ras el hanut. (1,2,3,7)	
<b>PICANA DE ANGUS MARINADA EN HIERBAS (200gr)</b>	26.6€
Tatin de piña, verduras al horno, patato con mantequilla de hierbas. (2,3)	
<b>LINGOTE DE COCHINILLO CONFITADO</b>	28€
Puré de patata trufada, Balsámico de algarroba, membrillo. (2,7)	

## POSTRES

<b>CREME BRÚLEE DE FRUTA DE LA PASIÓN</b>	6.5€
Espuma de creme brúlee de fruta de la pasión, con helado de ensaimada y crumble. (1,2,7,13)	
<b>CHEESE CAKE</b>	6.5€
Tarta de queso, frutos del bosque. (1,2,7,13)	
<b>TARTA DE MANZANA</b>	7.5€
Nuestra tarta clásica horneada con hojaldre y helado de manzana y canela. (1,2,7,13)	

## MENÚ INFANTIL

<b>ESPAGUETI CON TOMATE Y PARMESANO</b> (1,2,13)	5.5€
<b>ESCARPINES DE POLLO CON PATATAS</b> (1,2,13)	6.5€

### ALERGIAS E INTOLERANCIAS

(1) Gluten, (2) Lácteos, (3) Frutos de Cáscara, (4) Apio, (5) Mostaza, (6) Granos de Sésamo, (7) Sulfitos/Dióxido de Azufre, (8) Moluscos, (9) Altramuces, (10) Cacahuete, (11) Soja, (12) Crustáceos, (13) Huevo, (14) Pescado.

Precio de extra de pan 2€ p.p

# MENU



## SHARING PLATES

### CRYSTAL BREAD

Cristal bread with ramallet tomato, extra virgin olive oil, salt from Es Trenc. V (1)

4.5€

### SLICED IBERIAN HAM (90gr)

24€

### NATURAL OYSTER (1unit) (8)

4.5€

### SYMPHONY OF MALLORCAN TOMATOES

Variety of tomatoes in different textures with capers and piparra chillis V (1,7,13)

10,5€

### BURRATA

Cherry confit, caramelised pine nuts, basil gel, balsamic reduction, tomato powder.

V (1,2,7)

10.5€

### OUR BRAVA POTATOES

Potatoes from la Puebla, chipotle foam, charcoal aioli. V (2,7,14)

7.5€

### CREAMY LEEK, AUBERGINE & NUT CROQUETTE (1unit)

Roasted vegetables, herb mayonnaise. V (1,2,3,7,13)

3.5€

### CREAMY ROASTED CHICKEN CROQUETTE (1unit)

Our roast chicken, emulsion of dried apricots and sobrasada. (1,2,7,13)

3.5€

### ANDALUSIAN SQUID

Breaded squid, yuzu mayonnaise, lamb's lettuce. (1,2,7,13)

14.5€

### ROASTED AUBERGINE

Miso, sake and mirin marinade, walnuts and gorgonzola cheese. V (2,3,7)

12€

### MINI TUNA SASHIMI TOASTS (3units)

Corn toast, guacamole, pico de gallo, bonito flakes. (1,2,6,7,11,13,14)

17€

### GRILLED OCTOPUS CARPACCIO

Aji amarillo foam, kimchi aioli, charcoal mayonnaise, paprika oil. (1,2,3,7,8,14)

21€

### TURTLE IN ADOBO AND FRIED

Green mojo parmentier, fried onion. (1,2,3,7,13,14)

24€

### OXTAIL CANNELLON

Roasted onion and ceps cream, emulsion of dried apricots, coriander pesto. (1,2,3,7,8)

15.5€

<b>IBERIAN PIG CHEEK</b>	<b>19.9€</b>
Corn mash, beetroot ground. (1,2,3)	
 <b>MAIN</b>	
<b>GRILLED CREAKER LOIN</b>	<b>25.5€</b>
Carrot and curry purée, roasted leek, red fruit concasse vinaigrette. (3,5,7,14)	
<b>SLOW ROASTED LAMB</b>	<b>23.5€</b>
Sweet potato, palo liqueur agar, pear and cardamom purée, Ras el hanut soil. (1,2,3,7)	
<b>ANGUS PICAÑA MARINATED IN HERBS (200gr)</b>	<b>26.6€</b>
Pineapple tatin, baked vegetables, patato with herbs butter. (2,3)	
<b>CONFIT SUCKLING PIG INGOT</b>	<b>28€</b>
Truffled potato purée with carob balsamic and quince. (2,7)	

## DESSERTS

<b>PASSION FRUIT CREME BRÚLEE</b>	<b>6.5€</b>
Passion fruit creme brulee foam with ice cream ensaimada and crumble. (1,2,7,13)	
<b>CHEESECAKE</b>	<b>6.5€</b>
Cheesecake with forest fruits. (1,2,7,13)	
<b>APPLE PIE</b>	
Our classic cake baked with puff pastry and ice cream apple and cinnamon. (1,2,7,13)	<b>7.5€</b>

## CHILDREN'S MENU

<b>SPAGHETTI WITH TOMATO AND PARMESAN</b> (1,2,13)	<b>5.5€</b>
<b>CHICKEN SOCKS WITH POTATOES</b> (1,2,13)	<b>6.5€</b>

### ALLERGIES AND INTOLERANCES

(1) Gluten, (2) Dairy, (3) Nuts, (4) Celery, (5) Mustard, (6) Sesame Seeds, (7) Sulfites/ Sulfur Dioxide, (8) Molluscs, (9) Lupins, (10) Peanut, (11) Soybean, (12) Crustaceans, (13) Egg, (14) Fish.

Price of extra bread 2€ p.p