

ENTRANTES - ENTRÉES

Suquet de gamba de Sóller, gamba roja soasada y pescado de roca en tempura de lima
Suquet of Soller prawns, roasted red prawns and rockfish in lime tempura

0 - OR

Alcachofas con cremoso de patata, puerro y migas de mejillón
Artichokes with creamy potato, leek and mussel crumbs

PRINCIPALES - PRINCIPALS

Lechona, puré de tupinambo y pak choi al ajillo
Suckling pig with mashed Jerusalem artichokes and garlic pak choi

0 - OR

Arroz negro con langostinos, calamar, sashimi de serviola y alioli de manzana
Black rice with prawns, squid, amberjack sashimi and apple aioli

0 - OR

Ravioli de trufa y "straccino all antica" en salsa de azafrán
Truffle ravioli and „straccino all antica“ in saffron sauce

POSTRES - DESSERTS

Sopa de cerezas, bizcocho de hierbabuena y helado de frambuesa
Cherry soup, peppermint sponge cake and raspberry ice cream

0 - OR

Bizcocho tierno de cacao con toffee, helado de vainilla y crema inglesa de café
Tender cocoa sponge cake with toffee, vanilla ice cream and coffee custard

35,00 Eur

MENU COMPLETO
FULL MENU

Por favor consulte con nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias
Please inform our staff in case of food allergies or intolerances



VORSPEISEN - ENTRÉES

Suquet von Soller-Garnelen, gebratenen roten Garnelen und Felsenfisch in Limettentempura
Suquet de crevettes de Soller, crevettes rouges rôties et poissons de roche en tempura au citron vert

ODER - OU

Artischocken mit Kartoffel-Lauch-cremesuppe und Muschelkrümeln
Artichauts avec soupe crémeuse de pommes de terre et poireaux avec des miettes de moules

MAIN COURSE - HAUPGERICHTE

Spanferkel, pürierter Topinambur und Knoblauch-Pak Choi
Cochon de lait, purée de topinambour et pak choi à l'ail

ODER - OU

Schwarzer Reis mit Garnelen, Tintenfisch, Bernsteinmakrele-Sashimi und Apfel-Aioli
Riz noir avec crevettes, calmar, sashimi de sériole et aioli à la pomme

ODER - OU

Trüffelravioli und „Straccino all antica“ in Safransauce
Ravioli aux truffes et „straccino all antica“ en sauce safranée

DESSERTS - NACHTISCH

Kirschsuppe, Pfefferminzbiskuit und Himbeereis
Soupe de cerises, génoise à la menthe et crème glacée à la framboise

ODER - OU

Zarter Kakao-Biskuit mit Toffee, Vanilleeis und Kaffee-Crème anglaise
Tendre génoise au cacao, caramel, glace à la vanille et crème anglaise au café

35,00 Eur

KOMPLETTES MENÜ
MENU COMPLET

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten Please
S'il vous plaît consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires

