








Entrantes | ideales para compartir...

Sashimi de salmón marinado con salsa ponzu , mousse de aguacate, Wakame	15,00 €
Jamón Ibérico de Bellota con pan cristal, tomate ramallet, aceitunas y almendras	18,00 €
Brioche rellenos de tartar de solomillo de ternera, cebolla encurtida y mayonesa de kimchi	15,00 €
Croquetas caseras variadas	10,00 €
Tartar de gambas rojas de Sóller, polvo de aceitunas negras y crujiente de maíz	16,00 €
Gambas rojas de Soller a la plancha (4 unidades)	16,00 €
Patatas Bravas Airecel 	8,00 €
Burrata fresca con sinfonía de tomates y su pesto 	15,00 €

Principales | calidad y amor en cada bocado...

Rodaballo en salsa verde con langostinos	25,00 €
Arroz meloso de gambas rojas de Sóller	23,00 €
Lubina mediterránea con puré de patatas ahumado	23,00 €
Secreto de cerdo Ibérico con pure de tupinambo	23,00 €
Lingote de paletilla de cordero lechal con puré de chirivía	23,00 €
Solomillo de ternera con cremoso de parmentier	26,00 €
Ravioloni rellenos de espinacas, ricota y búfala al pesto rojo 	16,00 €
Panciotti con puntas de espárragos y mascarpone en salsa de pesto de pistachos 	17,00 €

Postres | el final feliz...

Helado de pistacho, espuma de chocolate blanco, gominola de cassis y crumble 	8,00 €
Parfait de Naranja de Soller, espuma de hierba luisa y helado de almendras 	8,00 €
Brownie de chocolate y algarroba mallorquina, crema inglesa de haba tonka, gominola de eucalipto y helado de avellana 	8,00 €

* Servicio de pan y aceitunas/tapenade.....2,00€ p.p.



Por favor, informe a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias

Starters | perfect for sharing...

Marinated salmon sashimi , ponzu sauce , avocado mousse and wakame	15,00 €
Iberian "Bellota" Ham with glass bread, ramallet tomato, olives and almonds	18,00 €
Brioche stuffed with beef tenderloin tartar, pickled onion and kimchi mayonnaise	15,00 €
Assorted homemade croquettes	10,00 €
Tartar of red prawns from Sóller, black olive powder and crispy corn	16,00 €
Grilled Soller red prawns (4 pieces)	16,00 €
Bravas potatoes Airecel ✓	8,00 €
Fresh burrata with a "Symphony" of tomatoes and its pesto ✓	15,00 €

Main Courses | quality and love in every bite...

Turbot in green sauce with prawns	25,00 €
Mellow rice with red prawns from Sóller	23,00 €
Mediterranean seabass with smoked mashed potatoes	23,00 €
"Secret" of Iberian pork with mashed Topinambur	23,00 €
Suckling lamb shoulder ingot in a parsnip purée	23,00 €
Beef tenderloin with creamy parmentier	26,00 €
Ravioloni stuffed with spinach, ricotta and buffalo mozzarella in red pesto sauce ✓	16,00 €
Panciotti with asparagus tips and mascarpone in pistachio pesto sauce ✓	17,00 €

Desserts | the happy end...

Pistachio ice cream, white chocolate foam, cassis jelly and crumble ✓	8,00 €
Soller Orange Parfait, lemon verbena foam and almond ice cream ✓	8,00 €
Chocolate and Mallorcan carob brownie, Crème anglaise of tonka bean, eucalyptus gummy and hazelnut ice cream ✓	8,00 €

* Bread and olives/tapenade service.....2,00€ p.p.



Please inform our staff in case of food allergies or intolerances

Vorspeisen | perfekt zum Teilen...

Mariniertes Lachs-Sashimi, Ponzu-Sauce, Avocado-Mousse und Wakame	15,00 €
Iberischer Schinken "Bellota" mit Glasbrot, Ramallet-Tomaten, Oliven und Mandeln	18,00 €
Brioche gefüllt mit Rinderlendentatar, eingelegten Zwiebeln und Kimchi-Mayonnaise	15,00 €
Gemischte hausgemachte Kroketten	10,00 €
Tartar von roten Garnelen aus Sóller, schwarzes Olivenpulver und knuspriger Mais	16,00 €
Gegrillte rote Soller-Garnelen (4 Stück)	16,00 €
Bravas-Kartoffeln Airecel ✓	8,00 €
Frische Burrata mit "Tomatensinfonie" und Pesto ✓	15,00 €

Hauptgerichte | Qualität und Liebe in jedem Bissen...

Steinbutt in grüner Soße mit Garnelen	25,00 €
Cremiger Reis mit roten Garnelen aus Sóller	23,00 €
Mediterraner Wolfsbarsch mit geräuchertem Kartoffelpüree	23,00 €
"Geheimnis" vom iberischen Schwein mit püriertem Topinambur	23,00 €
Lammschulter "Barren" an Pastinakenpüree	23,00 €
Rinderlende mit cremigem Parmentier	26,00 €
Ravioloni gefüllt mit Spinat, Ricotta und Büffelmozzarella in roter Pestosauce ✓	16,00 €
Panciotti mit Spargelspitzen und Mascarpone in Pistazien-Pesto-Sauce ✓	17,00 €

Nachtische | das glückliche Ende...



Pistazieneis, weißer Schokoladenschaum, Johannisbeergelee und Streusel ✓	8,00 €
Soller-Orangen-Parfait, Zitronenverbene-Schaum und Mandeleis ✓	8,00 €
Brownie aus Schokolade und mallorquinischem Johannisbrot, Crème anglaise aus Tonkabohne, Eukalyptusgummi und Haselnüsse ✓	8,00 €

* Brot und Oliven/Tapenade.....2,00€ p.p.





Informieren Sie bitte unser Personal im Falle von Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten




Les entrées | parfait pour partager...

Sashimi de saumon mariné, sauce ponzu, mousse d'avocat et wakame	15,00 €
Jambon ibérique "Bellota" avec pain de cristal, tomate ramallet, olives et amandes	18,00 €
Brioche farcie de tartare de filet de boeuf, oignon mariné et mayonnaise au kimchi	15,00 €
Assortiment de croquettes maison	10,00 €
Tartare de crevettes rouges de Sóller, poudre d'olive noire et maïs croustillant	16,00 €
Crevettes rouges de Sóller grillées (4 pièces)	16,00 €
Pommes de terre bravas Airecel 	8,00 €
Burrata fraîche avec une "Symphonie" de tomates et son pesto 	15,00 €

Plats Principaux | qualité et amour dans chaque bouchée...

Turbot en sauce verte avec crevettes	25,00 €
Riz moelleux aux crevettes rouges de Sóller	23,00 €
Loup de mer méditerranéen avec purée de pommes de terre fumées	23,00 €
"Secret" de porc ibérique avec purée de Topinambour	23,00 €
Lingot d'épaule d'agneau de lait avec purée de panais	23,00 €
Filet de bœuf à la crème de parmentier	26,00 €
Ravioloni farcis aux épinards, ricotta et mozzarella de buffle à la sauce pesto rouge 	16,00 €
Panciotti aux pointes d'asperges et mascarpone à la sauce pesto aux pistaches 	17,00 €

Desserts | la fin heureuse...

Glace à la pistache, mousse au chocolat blanc, gelée de cassis et crumble 	8,00 €
Parfait à l'orange de Sóller, mousse de verveine et glace aux amandes 	8,00 €
Brownie au chocolat et à la caroube de Majorque, crème anglaise à la fève tonka, gomme à l'eucalyptus et glace à la noisette 	8,00 €

* Service de pain et d'olives/tapenade.....2,00€ p.p.



Veillez informer notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires