
ENTRANTES STARTERS

Dim sum de porcella mallorquina con setas Shiitake Dim sum stuffed with "mallorquin" suckling pig and Shiitake mushrooms	13,50€
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva Glass bread with tomato and olive oil	6,00€
Croquetas de jamón ibérico con mahonesa de perejil Iberian ham croquettes with parsley mayonnaise	7,50€
Buñuelos de bacalao con salsa romesco Cod fritters with romesco sauce	7,50€
Jamón Ibérico de bellota Reserva Iberian "Bellota" ham	19,50€
Anchoas Quadrat. Cebolla encurtida, gelatina de ponzu y gel de pomelo Quadrat anchovies. Pickled onion, ponzu and grapefruit gel	17,00€
Ensalada con mousse de Queso de cabra. Higos y tostas de pan de nueces Goat cheese salad. Figs and walnut crispy bread	16,00€
Tartar de atún rojo. Emulsión de wasabi, aguacate y gelatina de dashi Red tuna tartar. Wasabi emulsion, avocado and dashi gelatine	17,00€
Ceviche de corvina. Velo de maracuyá y naranja, gel de calabaza y coca de algas Sea bass ceviche. Passion fruit veil, pumpkin gel and seaweed pastry dough	17,00€
Huevo de corral a baja temperatura. Parmentier de Jamón de Bellota, patatas crujientes y crumble de parmesano Fowl egg cooked at low temperature. Iberian ham parmentier, potato chips and Parmesan crumble	11,00€
Wonton de Pato con trufa de verano en su jugo Duck wonton with summer truffle in its own juice	18,00€

ARROCES RICE

Arroz meloso de sepia y carabinero con alioli de romero Thick rice with cuttlefish and red shrimp with rosemary alioli	19.50€
Arroz de setas de temporada con virutas de foie gras Seasonal mushrooms rice with shaves of foie gras	19,50€

PESCADOS FISH

Lubina mediterránea. Zanahoria en textura con espuma Holandesa Miso y aire de lima Mediterranean sea bass. Carrot in textures with Hollandaise Miso foam and lemon air	26,00€
Rape a la brasa. Berenjena ahumada y pak choi salteado Grilled monkfish. Smoked eggplant and sautéed pak choi	24,00€
Dorada confitada. Crema de guisantes y citronela, limón confitado y cebolleta encurtida Confit sea bream. Peas and citronella cream, confited lemon and pickled spring onion	20,50€

CARNES MEAT

Solomillo de ternera con patatas rotas, chalotas glaseadas y puré de boniato Beef tenderloin with smashed potatoes with lemon, glazed shallots and sweet potato pureé	26,00€
Presa ibérica. Patató, setas shimeji y salsa barbacoa japonesa Iberian pork fillet. Patató, shimeji mushrooms and Japanese BBQ sauce	24,00€
Magret de pato. Manzana, chutney de piña y salsa Pekín Duck breast magret. Apple, pineapple chutney and Beijing sauce	20,50€

POSTRES DESSERTS

Torrija de Brioche con Queso de Mahón, Mermelada de Tomate y Confitura de Zanahoria Brioche French Toast with Mahón Cheese, Tomato Compote and Carrot Jelly	8,00€
Chocolate en 1000 texturas. Chocolate in 1000 textures.	8,00€
Falsa remolacha con tierra de cacao y helado de yogurt Fake beetroot with cocoa crumble and yoghourt ice cream	8,00€
Macedonia tropical, esférico de Malibú y coco, espuma de mango y sorbete de Fruta de la pasión Tropical Fruit salad, coconut and malibu sphere and mango foam and passion fruit sorbent	8,00€
Selección de sorbetes y helados (por bola) Selection of sorbets and ice creams (per scoop)	3,00€