



AROMATA MIGDIA

PARA EMPEZAR...

Salty crispy bread topped with roasted Pepper, Beetroot hummus and pickled Radishes.
Salziges knuspriges brot mit gerösteten Paprika, hummus von Rote Bete und eingelegten Rettiche.

Marinated Mackerel with pickled Mussels and confit Leek.
Marinierte Makrele mit eingelegten Muscheln und confit Lauch.

Rabbit stew in black Beer, creamy Polenta and roasted Garlic foam.
Kanincheneintopf in Schwarzbier, cremige Polenta und gerösteter Knoblauchschaum.

Truffled Chicken ravioli with spicy Almond and Foie gras velouté.
Ravioli aus trüffelN-Hähnchen mit mit würziger Almond und velouté von Foie gras.

SUPLEMENTO DE 4€

PARA CONTINUAR...

Roasted Cauliflower in green Curry bechamel with Nuts and Cumin vinaigrette.
Gerösteter Blumenkohl in bechamel von grünem Curry mit vinaigrette aus Walnüsse und Kümmel.

Confit Pork knuckle with sweet Potato "trinxat" and mallorcan Olive.
Confit Schweinshaxe mit "Trinxat" von Süßkartoffel und mallorquinischen Oliven.

Fried wild Hake, "socarrado" black Rice with Saffron and Coconut emulsion.
Gebratener wilder Seehecht, schwarzer "socarrado" Reis und emulsion aus Safran und Kokosnuss.

SUPLEMENTO DE 5€

Charcoal-grill Lamb rib with Potato millefeuille and seasonal Mushrooms.
Gegrillte Lammrippe mit Kartoffel millefeuille und Saisonpilzen.

SUPLEMENTO DE 6€

EL DULCE...

Roasted Peanut mousse with Basil foam and caramelized Banana.
Mousse von geröstetes Erdnuss mit Basilikumschaum und karamellisierter Banane.

Yogurt Aromata with sweet and sour Mango compote and Lychee slush.
Joghurt Aromata mit süß und saures Mangokompott mit granita von Lychee.

Autumn.
Herbst.

SUPLEMENTO DE 3€

Menú 15.50€ IVA incl.

The price includes; Bread service, glass of wine or water or beer. Olive oil and olives 1 € p.p.
All our dishes can contain some ALLERGEN food among its ingredients (Regulation EU 1169/2011).