



AROMATA MIGDIA

PARA EMPEZAR...

Marinated Sea bass tartar with green Asparagus mousse, acid Apple and marine Fennel.
Tatar von mariniertes Seebarsch mit grünem Spargel-mousse, säure Apfel und Meeresfenchel.

Peas and Sorrel warm salad, spicy Almond hummus and Mustard.
Warmer salat mit Erbsen und Sauerampfer, hummus von würzigem Mandel und Senf.

Mallorcan Lamb rilette with Chickpeas au gratin and Basil chips.
Rilette aus mallorquinischem Lamm mit gratiniert Kichererbsen und Basilikumchips.

Stuffed Squid in Ink, "Butifarra del Perol" and wild Herbs alioli.
Gefüllter Tintenfisch in der Tinte, "Butifarra del Perol" und alioli von Wildkräutern.

SUPLEMENTO DE 4€

PARA CONTINUAR...

Sweet Potato and Spinach lasagna with blue Cheese, Raisins and Pine nuts.
Lasagne aus süßkartoffel und Spinat mit Blauschimmelkäse, Rosinen und Pinienkernen.

Beef cheeks with caramelized Onion stew, green Anise and roasted Mushrooms.
Kalbsbacken mit eintopf von karamellisiertem Zwiebel, grünem Anis und gebraten Pilzen.

Baked Turbot with creamy Saffron Rice, grilled Endives and black Beer emulsion.
Gebackener Steinbutt mit cremigen Safranreis, gegrillten Endivien und emulsion von schwarzer Bier.

SUPLEMENTO DE 5€

Duck leg confit with Foie ravioli, mellow Potato fondant and Quince.
Entenbein-confit mit ravioli von Foie, weichem Kartoffelfondant und Quitte.

SUPLEMENTO DE 6€

EL DULCE...

Goat Cheese mousse with red Fruits compote.
Mousse von Ziegenkäse mit Kompott aus roten Früchten.

Yogurt Aromata with Celeriac jam and candied black Sesame.
Joghurt Aromata mit Selleriekonfitüre und kandierter schwarzer Sesam.

Ferrero Rocher.

Ferrero Rocher.

SUPLEMENTO DE 3€

Menú 18.50€ 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).