

Λ R O M Λ T Λ

MIGDIA

Snacks

Tartar de almeja al cava con aguachile mediterráneo
Tartar de cloïses al cava amb “aguachile” mediterrani
Clams tartare with cava and Mediterranean “aguachile”

Carpaccio de atún rojo con encurtidos y nata de algas
Carpaccio de tonyina vermella amb adobats i nata d’algues
Red tuna carpaccio with pickled vegetables and seaweed cream

Ensalada de tomates cherry confitados con sopa fría de ajo blanco
Amanida de tomàtiques Cherry confitades amb sopa freda de “ajoblanco”
Cherry tomatoes confit salad with ajo blanco cold soup



Rape braseado, apio nabo y col lombarda a la mallorquina
Rap brassejat, api nab i col llombarda “a la mallorquina”
Grilled monkfish with celeriac and red cabbage “a la mallorquina”

Berenjena frita con crema de maíz y arroz de tomate de ramillete
Albergínia fregida amb crema de blat de moro i arròs de tomàtiques de ram
Fried aubergine with corn cream and “ramillete” tomato rice

Solomillo brasa con cebollas, patata e higos
Rellom de vadella amb cebes, patata i figues
Sirloin steak with onions, potato and figs



Yogur Aromata con uva agri dulce, albaricoque y rúcula
Iogurt Aromata amb raïm agridolç, albercoc i ruca
“Yogurt Aromata style” with sweet and sour grapes, apricot and rocket

Pannacotta de palomitas, chocolate amargo y helado de caramelo salado
Pannacotta de crispetes, xocolata amarga i gelat de caramel salat
Pop corn pannacotta, dark chocolate and salted caramel ice cream

Manzana asada con helado de té anisado
Poma rostida amb gelat de tè anisat
Roasted apple with anise tea ice cream

Petit fours

Opción 3 pasos: 38,00€ · Opción 5 pasos: 56,00€

Servicio de agua, pan y aceite incluido.

Copa de vino de la casa Genestral blanc, rosat, negre: 6,00€

Λ R O M Λ T Λ

A LA CARTE

Ostra “Daniel Sorlut” - al natural o aguachile
“Daniel Sorlut” Oyster - natural or “aguachile”
8€/ud

Carabinero XL
Scarlet shrimp XL
20€/ud

Caviar “Royal Osetra” con pan brioche
“Royal Osetra” Caviar with brioche bread
40€



Entrante “Menu Migdia” a elección
Starter from “Menu Migdia” to choose
12€



Rodaballo a la brasa
Roasted turbot
45€

Pluma Ibérica
Iberian Pork Feather
32€

(suplemento de arroz con tomate ramillete)
(rice with “ramillete” tomato supplement)
12€



Tumbet mallorquín
Mallorcan “tumbet”
7€

Patató
Mallorcan potato
7€

Servicio de agua, pan y aceite incluido.
Copa de vino de la casa Genestral blanc, rosat, negre: 6,00€