



La tierra mallorquina nos inspira y marca el camino.
Carlos, desde la cocina, y Joan, desde la sala, te acompañan en un
recorrido de sabores honestos, elaborados con respeto y amor por
nuestra cultura y por el producto local.
Esperamos que disfrutes de la experiencia.

Almendra de Mallorca - Oliva “Trencada”



Aperitivos mallorquines



Pan recién horneado - Sobrasada - AOVE Son Brull



“Frit Mallorquí” a elegir...

Foie Gras de pato

Gamba roja del Mediterráneo Balear

✓ Corazón de alcachofa



Arroz Bombeta de Sa Pobla a elegir...

“Brut” de pichón

“Negre” de calamar del Mediterráneo Balear

✓ “Gotzeto” de judía Careta



Plato tradicional a elegir...

“Escaldums” de pintada. Ciruela y trufa

Pescado del día del Mediterráneo Balear. Verduras a la mallorquina

✓ “Sopes” de col, coliflor y huevo de codorniz



Granizado de limón con “Herbes de Son Brull”



Postre a elegir...

“Gató” Coulant y helado de almendra tostada

“Ensaimada”, crema chantilly y chocolate Maüa

Buñuelo de boniato y miel de nuestras abejas



Entretenimientos dulces

Menú por persona 115€

Maridaje de vinos mallorquines 45€

Precios en € por persona con el IVA incluido.

Tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos.

✓ Apto para vegetarianos.