

## PARA EMPEZAR Y COMPARTIR TO START AND SHARE

Croquetas caseras (pollo, jamón, setas) (6 uds) <i>Variety of homemade croquettes (chicken, ham, mushrooms) (6 units)</i>	15 €
Ensaladilla de gamba roja <i>Red prawn potato salad</i>	18 €
Patató bravo con papada ibérica, all i oli de ajo asado y polvo de hierbas <i>“Patato Bravo” with Iberian pork jowl, roasted garlic aioli and herb dust</i>	14 €
Jamón ibérico de bellota al corte con tomate rallado y pan de “Carasatu” <i>Hand-carved acorn-fed Iberian ham with grated tomato and “Carasatu” bread</i>	27€
Carpaccio de picaña madurada, ventresca de atún rojo bluee fin salsa vittello y encurtidos <i>Dry-aged picanha carpaccio with bluefin tuna belly, vitello sauce and pickles</i>	27 €
Tomates de temporada, Burrata de búfala, higos secos, pesto y rúcula <i>Seasonal tomatoes, buffalo burrata, dried figs, pesto and arugula</i>	18 €
Salmón marinado en casa con cítricos e hierbas, espárragos blancos y trempó <i>House-marinated salmon with citrus and herbs, white asparagus and trempó</i>	24 €
Berenjena asada, queso feta, Kalamata, naranja y miel <i>Roasted eggplant, feta, Kalamata, orange and honey</i>	19 €
Guiso de albóndigas melosas de cerdo negro con calamar de potera <i>Meltingly tender black pork meatball stew with line-caught squid</i>	26 €
Vieiras del Pacífico a la brasa con mantequilla de limón y citronela (4 uds.) <i>Chargrilled Pacific scallops with lemongrass butter and citronella (4 units)</i>	18 €
Raviolón de calabaza y tomate seco con piñones, setas, espinacas y tomates cherris <i>Pumpkin and sun-dried tomato raviolone with pine nuts, mushrooms, spinach and cherry tomatoes</i>	25 €
Pan, aceitunas y alioli <i>Bread, olives and alioli</i>	6 €

IVA incluido.  
VAT included.

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Por favor, consulte al personal.  
*Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information.*

**ARROCES (min. 2 pax)****RICES (min. 2 people)**

---

Paella de pescado y marisco <i>Seafood and fish paella</i>	28 € p.p
Paella negra con alioli <i>Black paella with aioli</i>	25 € p.p
Paella mixta <i>Mixed paella (meat and seafood)</i>	26 € p.p
Paella de verduras <i>Vegetable paella</i>	24 € p.p

**PARA SEGUIR...****TO FOLLOW...**

---

Pescado de lonja con salsa de azafrán y verduras <i>Fresh market fish with saffron sauce and vegetables</i>	33 €
Pulpo de roca mallorquín a la brasa, mojo de sobrasada, patata cremosa y pimentón de la vera <i>Chargrilled Mallorcan rock octopus with sobrasada mojo, creamy potato and Pimentón de la Vera</i>	28 €
Pollo coquelet braseado con especias de Oriente Medio y jugo asado <i>Braised coquelet chicken with Middle Eastern spices and roasting jus</i>	26 €
Terrina de cordero lechal, costra de hierbas, caviar de berenjena, sobrasada y salsa de romero <i>Mallorcan milk-fed lamb terrine with herb crust, aubergine caviar, sobrasada and rosemary sauce</i>	33 €
Cube roll de vaca (400 gr) a la brasa con patatas fritas al romero <i>Chargrilled beef cube roll (400 g) with rosemary fries</i>	48 €

IVA incluido.

VAT included.

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Por favor, consulte al personal.  
*Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information.*

**PARA TERMINAR...  
TO FINISH...**

---

Cremoso de chocolate 70%, miel, naranja y AOVE <i>70% chocolate cream with honey, orange and extra virgin olive oil</i>	12 €
Tarta de queso mahonés estilo vasco <i>Mahón cheese Basque-style cheesecake</i>	12 €
Mousse de manzana verde y cítricos <i>Green apple and citrus mousse</i>	12 €
Piña tropical a la brasa con helado de yogur <i>Grilled tropical pineapple with yogurt ice cream</i>	12 €
Helados y sorbetes <i>Ice creams and sorbets</i>	5 € / bola <i>scoop</i>

---

IVA incluido.  
*VAT included.*

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Por favor, consulte al personal.  
*Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information.*