

PRIMEROS · STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

Tempura de verduras de nuestra huerta con tapenade de aceituna de Sóller y romesco 12,50 €

Tempura of vegetables from our garden, served with Soller olive tapenade and romesco sauce

Gemüse aus unserem eigenen Garten im Tempurateig mit Tapenade aus Oliven aus Sóller und Romesco-Sauce

Tempura de petits légumes de notre potager avec tapenade aux olives de Sóller et sauce romesco

Carpaccio de gambas de Sóller con cítricos y ensalada de germinados 16,90 €

Sóller prawns carpaccio with citrus fruits and sprouts salad

Carpaccio von garnelen aus Sóller mit zitrusfrüchten und sprossen-salat

Carpaccio de crevettes de Sóller avec agrumes et aux salade de germes

Surtido de raviolis con sobrassada, lengua con alcaparras y botifarrón 14,40 €

Selection of ravioli with "sobrassada", tongue with capers and "botifarrón"

Arrangement von 3 ausgewählte Ravioli, « sobrasada- botifarron »

(mallorquinische Würst) und Zunge mit Kappern

Assortiment de raviolis avec « sobrassada », langue avec câpres et « botifarrón »

Pulpo a la brasa con patata confitadas, puerros, emulsión de pimentón y chips de tubérculos 16,50 €

Grilled octopus with confit potatoes, leeks, paprika emulsion and tubers chips

Gegrillter krake mit confit-kartoffeln, lauch, paprika-emulsion und knollenchips

Poulpe grillé avec pommes de terre confites, poireaux, émulsion de paprika et chips de tubercule

Salmón tipo tataki con brotes de escarola y mousse de mostaza 15,50 €

Tataki style salmon with baby endives and mustard mousse

Lachs nach Tataki-Art mit Endiviensprossen und Senf-Mousse

Saumon style tataki avec des pousses de scarole et mousse à la moutarde

Flor de calabacín crujiente rellena de suave crema de berenjena asada, bouquet de lechugas y vinagreta asiática 16,00 €

Crispy fried zucchini flower stuffed with roasted aubergine cream with baby lettuce and an asian vinaigrette

Knusperige Zucchini gefüllt mit Zarte gerösterte Aubergine Creme,

Salate Bouquet und asiatische Vinaigrette

Fleur de courgette farcie avec crème douce d'aubergine grillée,

bouquet de salades et vinaigrette asiatique

Ensalada de verduras templada con lentejas Beluga y anguila ahumada 12,50 €

Warm vegetables salad with Beluga lentils and smoked eel

Warmer gemüsesalat mit Beluga-linsen und geräuchertem aal

Salade tiède aux lentilles de Béluga et à l'anguille fumée

Ensalada de brotes tiernos con tomates confitados, queso mallorquín curado y vinagreta de higos 12,30 €

Tender sprout salad with tomato confit, cured Mallorcan cheese and fig vinaigrette

Süße Sprossensalat mit kandierten Tomaten mit hartem mallorquinischen Käse

und Feigen-Vinaigrette

Salade de jeunes pousses avec tomates confites, fromage majorquin affiné

et vinaigrette aux figues

SEGUNDOS · MAINS · HAUPTSPEISEN · PLATS PRINCIPAUX

Alcachofas en texturas con moluscos y suave velouté de su jugo	18,75 €
Artichokes in textures with molluscs and soft velouté of its juice <i>Artischocken in Texturen mit Mollusken und weichem Velouté aus dem Saft</i> Artichauts texturés avec mollusques et douce velouté de son jus	
Lubina con fideuá melosa, emulsión de ajo confitado y azafrán	22,00 €
Sea bass with creamy fideuá, emulsion of confit garlic and saffron <i>Wolfsbarsch mit cremiger fideuá, Emulsion von Knoblauch Confit und Safran</i> Loup de mer au crémeux fideuá, émulsion d'ail confit et safran	
Calamar relleno a la mallorquina con gamba de Sóller y praliné salado de piñones	19,50 €
Mallorcan-style squid filled with chard, spinach and pine nut with Soller prawns <i>Gefüllter Tintenfisch nach mallorquinischer Art mit Garnelen aus Sóller und salzigem Pinienkern-Praliné</i> Calamar farci à la majorquine avec crevettes de Sóller et praliné salé de pignons	
Pescado del día con crema de hinojo y salteado de verduras ligeramente ahumadas	23,60 €
Fish of the day with fennel cream and gently smoked sautéed vegetables <i>Fisch vom Tag mit Fenchel-Creme und leicht gerauchtes und sautiertes Gemüse</i> Poisson du jour avec crème de fenouille et légumes sautés légèrement fumés	
Solomillo de ternera con verduras glaseadas y crema de shiitake	23,00 €
Beef tenderloin with glazed vegetable and shiitake cream <i>Rinderfilet mit glasiertem Gemüse und Shiitake-Creme</i> Filet de bœuf avec légumes glacés et crème shiitake	
Carré de cordero con costra de setas, ragú de patata, salsa de miel y romero	22,00 €
Rack of lamb with mushroom crust, potato ragout, honey and rosemary sauce <i>Lammkarree mit Pilzkruste, Kartoffelragout, Honig und Rosmarinsauce</i> Carré d'agneau à la croûte de champignons, ragoût de pomme de terre, sauce au miel et romarin	
Lechona confitada con pastel de patata y boniato con salsa de manzana asada y canela	20,00 €
Slow-braised suckling pig with potato and sweet potato gratin, and roasted apple cinnamon sauce <i>Spanferkel mit Kartoffel, Süßkartoffel und Sauce mit gebratenem Apfel und Zimt</i> Cochon de lait avec gratin de pommes de terre, patates douces et sauce aux pommes rôties avec cannelle	
Secreto ibérico con falso risotto de trigo y setas con crema de orejones y chirivía con manzana	19,00 €
Iberian pork with wheat-mushroom "risotto", apricot and parsnip puree and apple <i>Iberische Schwein mit Weizen und Pilzen Risotto, mit getrocknete Aprikose und Pastinak mit Apfel-Cremes</i> Travers du porc avec risotto de blé et champignons en crème d'apricots secs et panais avec pomme	
Guarniciones extra: Patató Mallorquín o verduritas salteadas	4,00 €
Side dishes: Mallorcan potato or sautéed vegetables <i>Zusätzliche Beilagen: Mallorquinische Kartoffel oder sautiertes Gemüse</i> Accompagnements supplémentaires: Pommes de terre de Majorque ou légumes sautés	