



ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

Tártaro de atún con aliño de soja, jengibre y salsa de miso.....

Ensalada caballito (espinacas, canónigos, rúcula, trufa negra, nueces, piñones, aceite de trufa y láminas de parmesano).....

Ensalada de invierno (salmón marinado, hojas tiernas, queso de cabra, cherrys, setas, pipas de calabaza y tostones de pan moreno).....

Carpaccio de gamba roja mallorquina con hojas tiernas, mayonesa de wasabi y perlas de limón y pimienta.....

Gambita roja mallorquina al ajillo.....

Raviolis rellenos de foie gras y setas con laminas de parmesano y crema de funghi porcini.....

Salteado de setas (shitake, champiñón de París, robellón, alcachofa, jamón ibérico y huevo pochado).....

Huevos rotos con salsa de foie gras, trufa negra, cebolla caramelizada y aceite de trufa.....

Sopa de pescado.....

Garbanzos con bogavante.....

Pulpo caballito de mar (patata confitada, pulpo, ali oli de cítricos y pimentón).....

Espaguetis negros de sepia con salsa casera de tomate, albahaca, vieiras y langostinos.....

Calamares a la andaluza.....

Mejillones a la marinera.....

Almejas a la marinera.....

Berberechos al vapor.....

Navajas a la plancha.....

Chipirones.....

Pimientos de padrón.....

Gambita frita.....

Boquerones Fritos.....

Nota: servicio extra de pan 1,25€

IVA INCLUIDO

TENEMOS A DISPOSICIÓN DE NUESTROS CLIENTES UNA RELACIÓN CON LA INDICACIÓN DE LOS ALÉRGENOS PRESENTES EN NUESTRA CARTA Y MENÚS

ARROCES (mínimo 2 pers. Precio por persona)

Arroz seco con alcachofas, shiitake, codorniz y foie gras.....

Paella mixta.....

Paella de marisco.....

Paella negra.....

Paella de bogavante o langosta.....Según Precio de Mercado

PESCADOS EMPLATADOS DE COCINA

Medallón de merluza con salsa vizcaína.....

Lomo de bacalao confitado con guisado de judías blancas, morcilla de burgos caramelizada.....

Salmon marinado 24 horas y braseado, verduras a la brasa y mantequilla de hierbas.....

Suprema de rodaballo con verduras a la plancha con suave vinagreta mallorquina.....

Lasaña de bacalao.....

Brocheta de pescado.....

Parrillada de mariscos (mínimo dos personas - precio por persona).....

PESCADO S.P.M: a la sal, a la brasa, al horno, a la espalda, frito con cebolla, a la plancha, la langosta y el bogavante también pueden ser en caldereta, hervidos, fritos con huevo y patatas, Salsa Parolle, etc.

| | | | | |
|--------|-----------------|----------|----------|-------|
| Lubina | Rodaballo | Lenguado | Pargo | Mero |
| Dorada | Gallo san Pedro | Besugo | Cap Roig | Raors |

MARISCO S.P.M: DEL MAR A LA MESA

| | | | | |
|-----------|------------------------|-------------|----------|----------|
| Langosta | Gamba Roja Mallorquina | Nécoras | Centolla | Percebes |
| Bogavante | Ostras | Buey de Mar | Cigalas | |

CARNES

Steak tartaro.....

Solomillo de ternera con salsa holandesa acompañado de setas y trigueros al tomillo.....

Carrilleras de ternera estofada con salteado de invierno.....