



ANTIPASTI FREDDI E CALDI

Tartar di tonno con salsa di soia, ginger e salsa di miso.....

Insalata "Caballito" (spinaci, valeriana, rucola, tartufo nero, noci, pinoli, olio tartufato e scaglie di parmigiano.....

Insalata d'inverno (salmone marinato, foglie tenere, formaggio di capra, pomodorini cherry, funghi, semi di zucca e cubetti di pane nero).....

Carpaccio di gambero rosso maiorchino con foglie tenere, maionese al wasabi e perle di limone peperone.....

Gamberetto rosso Maiorchino all'aglio.....

Ravioli ripieni di foie gras e funghi con scaglie di parmigiano e crema di funghi porcini.....

Padellata di funghi (shitake, champigno di parigi, robellon, carciofi, prosciutto iberico e uovo in camicia).....

Uova strapazzate con salsa di foie gras, tartufo nero, cipolle caramellate e olio tartufato.....

Zuppa di pesce.....

Ceci con astice.....

Polpo cavalluccio marino (confit di patate, polpo, alioli di agrumi e pepe).....

Spaghetti neri con salsa di pomodoro fatta in casa, capesante, scampi e basilico.....

Calamari andalusi.....

Cozze alla marinara.....

Vongole alla marinara.....

Fasolari al vapore.....

Cannolicchi alla griglia.....

Calamaretti fritti.....

Peperoni padron.....

Gamberetti fritti.....

Alici fritte.....

Nota: servizio extra pane 1,25€

IVA INCLUSA

ABBIAMO A DISPOSIZIONE DEI NOSTRI CLIENTI IL RAPPORTO CON L'INDICAZIONE DI ALLERGENI NELL NOSTRO MENU

RISO (minimo 2 pers, prezzo per persona)

Riso con carciofi, shitake, quaglia e foie gras.....

Paella mista.....

Paella di frutti di mare.....

Paella nera.....

Paella di astice o aragosta.....Secondo Precio di Mercado

PESCI PREPARATI DALLA CUCINA

Medaglione di nasello con salsa alla Vizcaina.....

Lombo di baccalá confit con stufato di fagioli bianchi e morcilla (sanguinaccio) de Burgos caramellato.....

Salmone marinato 24 ore, brasato, con verdure grigliate e burro alle erbe.....

Supreme di rombo, verdure alla griglia con vinaigrette Maiorchina.....

Lasagna di baccalá.....

Spiedino di pesce alla griglia.....

Grigliata di frutti di mare (minimo due persone - prezzo per persona).....

PESCE S.P.M.: al sale, al forno, alla brace, cotto aperto, fritto con cipolla, l'aragosta e l'astice anche possono essere stufati, bolliti, fritti con uova e patate, salsa Parolle etc ..

Branzino	Rombo	Sogliola	Pagello	Cernia
Orata	Gallo San Pietro	Occhione	Scorfano	Raors

FRUTTI DI MARE S.P.M.: DAL MARE ALLA TAVOLA

Aragosta	Gamberetti Rossi Maiorchini	Granchio Nècoras	Granchio Centolla
Cirripede	Astice	Ostriche	Granchio Buye de Mar
			Scampi

CARNE

Tartar di manzo.....

Bistecca di manzo con salsa olandese accompagnato da asparagi e funghi al timo.....

Guance di vitello brasato con saltato d'inverno.....