



Los menús de degustación...

DE TEMPORADA | 90

Lampuga • Pimiento • Manzana
 Pato • Naranja • Trufa
 Calamar • Trompeta amarilla • Blanquet
 Gamba Roja • Pollo Rojo
 Pargo • Alubia negra • Meunière
 Cordero • Tupinambo • Cebolla

(v) DE LA HUERTA | 68

Tartar de remolacha • Blinis
 Coliflor • Trufa
 Tomate “Ramallet” • Queso mahonés • Mejorana
 Berenjena • Pan ahumado • Hummus
 Huevo de codorniz • Pimiento • Quinoa roja • Níscalos
 Arroz negro de mar y montaña

Tarta de queso • Trompetas de la muerte
 Ensalada de otoño
 Piñón • Miel • Pino
 Entretenimientos dulces de sobremesa

A la Carta

ENTRANTES

Arroz de pichón • Trompetas de la muerte (ENTRANTE DEL DÍA) | 29
 (v) Tomate “Ramallet” • Queso mahonés • Mejorana | 20
 (v) Berenjena • Pan ahumado • Hummus | 20
 Calamar • Trompeta amarilla • Blanquet | 26
 Gamba Roja • Pollo Rojo | 28

PLATOS PRINCIPALES

(v) Huevo de codorniz • Pimiento • Quinoa roja • Níscalo | 25
 (v) Arroz negro de mar y montaña | 25
 Bacalao confitado • Escalivada • Lenteja (PLATO DEL DÍA) | 35
 Pargo • Alubia negra • Meunière | 36
 Lechona • Albaricoque • Tokaji | 35
 Solomillo de vaca • Remolacha • Jugo de tuétano | 36
 Cordero • Tupinambo • Cebolla | 35

POSTRES

Limón Son Brull (POSTRE DEL DÍA) | 16
 Tarta de queso • Trompeta de la muerte | 16
 Chocolate • Café | 16
 Ensalada de otoño | 16
 Piñón • Miel • Pino | 16

VINOS DULCES POR COPA

MALLORCA	ANDALUCÍA	
Veritas dulce	6 Ximénez Spínola	12
Dolç de Gel	9 Lustau P X	7
Fita del Ram	7 Lustau R Cream	7
SAUTERNES	TOKAJI	
Château Liot	6 Dereszla Aszu 6	
	Puttonyos	14