

ENTRANTES

- Tártaro de atún rojo con fresas, aceite de jengibre y sésamo sobre mar de cava rosado 21
- Boquerones aliñados sobre tomate kumato, alioli de perejil, cebollita encurtida y alcaparras crujientes 17
- Nuestro gazpacho tradicional de tomates ecológicos con su caviar y galleta de aceite de oliva 13
- Burrata cremosa con aceite de aceitunas negras, sandía y albahaca 16
- Gyozas de langostinos en dos cocciones, con salsa oriental de pomelo sanguino 18
- Tallarines de arroz con salsa de coco y cilantro y anacardos tostados 17
- Panaché de verduras en texturas 18
- Jamón "Joselito" acompañado de tostadas de pan de "Xeixa" y encurtidos 28

PESCADOS Y MARISCOS

- Suprema de lubina a la plancha, acompañada de mantequilla de salvia y zanahorias en texturas 34
- Dúo de rodaballo, humus de garbanzos y guisantes a la hierbabuena 28
- Bacalao confitado, con tallarines de arroz, salsa de coco y cilantro y anacardos tostados 27
- Parrillada de pescados y mariscos con aceite de hierbabuena y naranja 35
- Arroz seco de gamba roja del Mediterráneo y sepia,
con arroz Bombeta de "Sa Pobla" y alioli de pimentón "Tap de Curtir" (2 personas) 35 p.p.
- Lubina a la sal con verduras y salsa bearnesa (2 personas) 35 p.p.

CARNES

- Milhojas de muslo de pato confitado con salsa de foie "micuit" y Pedro Ximénez 27
- Carré de cordero lacado con miel y romero con coliflor braseada al comino 32
- Solomillo de vaca gratinado con queso Raclette,
sobre ragout de judías verdes y pimientos rojos asados a la mantequilla de ajo 32
- Lomo de buey Angus, acompañado de aros de cebolla crujientes y holandesa de trufa 34
- Paella mixta (reservar día antes, para 2 personas) 28 p.p.

POSTRES

- Tartaleta de chocolate de leche con albaricoques de Porreres en texturas 10
- Delice de frambuesa y pistacho con helado de yogur 10
- Parfait de ensaimada y gató con naranjas de Sóller 10
- Crema Catalana del Castillo 9