

*“Para ser universal,
hay que ser local”*

*“To be universal,
you also have to be local”*

Joan Miró I Ferrá

Wir möchten Ihnen das Beste des Balearischen Meeres, die Vielfalt dieses Landes und seines Handwerks auf den Tisch bringen...

...Erinnerungen

“Die Goldreise”

...Amerika wiederentdecken

“Majorica”, Austern

Rote Bete, Kaviar und Perle

“S’ Àmfora”

Mit Paprika gewürzter Tintenfisch und Kartoffeln

Das “Schwarze Ei”

Weißer Zwiebeln und Kaviar vom Kalamar

Drachenkopf

Knusprige Schuppen, Tomaten Tartar und Leber Dressing

Glasierte Pavè der Kalbszunge

Mit Lauch und Kartoffelsalat

“Vier Jahreszeiten”

...einer Mallorquinischen Mandel

“Die Gewürzreise”

...Durch das Mare Nostrum navigieren...

130 €

Mit den passenden Weinempfehlungen unseres Sommeliers:
195 €

Alle Menüs werden für den gesamten Tisch serviert

Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten und Inhaltsstoffen
(allergologisch) stehen Ihnen unsere Mitarbeiter zur Verfügung

...Erfahrungen

“Die Goldreise”

...Amerika wiederentdecken

Bluehole...

...ein Wellenschlag. Japo-Style Abalone Muschell

Sepia Carbonara

Geräucherter Sabayon, Guanciale und Pecorino Romano

Zucchini und Blume...

Kremiger Reis, Schafkäse, Sommer Trüffel und zarte Mandeln

Garnele aus Andratx

Belegtes Mangold-Brötchen

Drachenkopf

Knusprige Schuppen, Tomaten Tartar und Leber Dressing

Taube , Taube... und mehr Taube

Konfit, schwarze Olive und Rhabarber. Brust und Reduktion von der Pflaume. Gefüllte Salbei

Waygu Rib

Im Kohleofen gegrillte Endivien und knuspriges Rind

“Vier Jahreszeiten”

...einer Mallorquinischen Mandel

“Die Gewürzreise”

...Durch das Mare Nostrum navigieren...

145 €

Mit den passenden Weinempfehlungen unseres Sommeliers:
220 €

Alle Menüs werden für den gesamten Tisch serviert

...Träume

“Die Goldreise”

...Amerika wiederentdecken

“Majorica”, Austern

Rote Bete, Kaviar und Perle

Bluehole...

...ein Wellenschlag. Japo-Style Abalone Muschell

Holothuroidea

...Seegurke... Posidonia vom grünen Apfel, Thunfisch – tartar und “Aguachile”

Mandala

Knuspriges Manakish, Lamm Kibbeh und libanesischer Tee

Das “Schwarze Ei”

Weißer Zwiebeln und Kaviar vom Kalamar

“S’ Àmfora”

Mit Paprika gewürzter Tintenfisch und Kartoffeln

“Causa” und Effekt...

...von der Muräne. Weiche Haut / Knusprige Haut

Holothuroidea 2

...“Espardenyas a la madrileña”

“Sa Matanza”

East meets West / West meets East

Nochmals Mandala

Mallorquinisches Lamm und libanesisches Mezze

Burrata Zaranda

Gerahmter Ziegenkäse mit Erdbeeren und Basilikum

Der Feigenbaum

Lila Feige - grüne Feige. Sequenz und Kontrast.

“Die Gewürzreise”

...Durch das Mare Nostrum navigieren...

170 €

Mit den passenden Weinempfehlungen unseres Sommeliers: 255 €

Alle Menüs werden für den gesamten Tisch serviert