

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

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

Joan Miró I Ferrá

Nuestro compromiso para acercar a su mesa, el Mar Balear, los frutos de esta tierra y la artesanía local...

...recuerdos

La ruta del oro

...redescubriendo América

Ostra "Majorica"

Remolacha, caviar y perla

"S' Àmfora"

"All i Pebre" de pulpo y patata

El huevo negro

Caviar de sepia y cebolla blanca

Caproig

Escamas crujientes, tartar de tomate y emulsión de su hígado

Pavé de ternera

Glaseada, ensalada tibia de puerro y patata

Cuatro estaciones...

...de una almendra mallorquina

La ruta de las especias

...navegando el Mare Nostrum...

130 €

Armonizado con la selección de vinos de nuestro sumiller
195 €

Todos los menús se servirán a mesa completa.

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias, no dude en solicitar información a nuestro personal.

...experiencias

La ruta del oro

...redescubriendo América

Bluehole...

...golpe de mar. Japo-Coca de abalón.

Carbonara de sepia

Sabayón ahumado, guancial y pecorino romano

Calabacín y flor...

Arroz cremoso, queso de oveja, trufa de verano y almendras tiernas

Gamba de Andratx

Emparedado de acelga e infusión

Caproig

Escamas crujientes, tartar de tomate y emulsión de su hígado

Pichón, pichón... y más pichón

Confit, oliva negra y higo. Pechuga y arrope. Salvia rellena

Rib de Waygu

Endivia a la brasa y "patica de grillo"

Cuatro estaciones...

...de una almendra mallorquina

La ruta de las especias

...navegando el Mare Nostrum...

145 €

Armonizado con la selección de vinos de nuestro sumiller
220 €

Todos los menús se servirán a mesa completa.

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias, no dude en solicitar información a nuestro personal.

...sueños

La ruta del oro

...redescubriendo América

Ostra "Majorica"

Remolacha, caviar y perla

Bluehole...

...golpe de mar. Japo-Coca de abalón.

Holoturia

...pepino de mar... posidonia de manzana, tartar de atún y "Aguachile"

Mandala...

Manakish crujiente, kibbeh de cordero y té libanés

El huevo negro

Caviar de sepia y cebolla blanca

"S' Àmfora"

"All i Pebre" de pulpo y patata

"Causa" y efecto...

...de la Morena mediterránea. Piel melosa / Piel crujiente

Holoturia 2

... "Espardenyas a la madrileña"

"Sa Matanza"

Oriente encuentra a Occidente / Occidente encuentra Oriente

Otra mandala...

Cordero mallorquín, Mezze libanés...

Burrata Zaranda

Creoso de queso de cabra, fresas y albahaca

La higuera

...de higos a brevas. Secuencia y contrastes

La ruta de las especias

...navegando el Mare Nostrum...

170 €

Armonizado con la selección de vinos de nuestro sumiller 255 €

Todos los menús se servirán a mesa completa.

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias, no dude en solicitar información a nuestro personal.