

MENÚ DE LA SEMANA



Sopa de cebolla con queso de cabra y aire de cerveza

Onion soup with goat cheese and beer foam
Zwiebelsuppe mit ziegenkäse und bierschaum

Tosta de ternera con mayonesa de trufa y holandesa miso +3€

Beef toast with truffle mayonnaise miso hollandaise sauce +3€
Toast mit rindfleisch, trüffel mayonnaise und miso hollandaise sauce +3€

Tartar de salmón con kaki y daikon

Salmon tartare with persimmon and daikon
Lachstatar mit kakipflaume und japanischer rettich



Pechuga de pularda con puré de boniato y chalotas glaseadas

Pularda breast with sweet potatoe pure and glazed shallots
Pularde mit süßkartoffelpüree und schalotten

Llampuga a la mallorquina +3€

Seabass mallorcan style +3€
Rosskopffisch auf mallorquinisch art +3€



Linguine con crema de remolacha y queso feta

Linguine with beetroot creme and feta cheese
Linguine mit rote bete creme und feta käse



Sopa de coco con helado de sésamo y chocolate

Coconut milk soup with sesame ice cream and chocolate
Kokosmilch suppe mit sesam eis und schokolade



tabla de quesos españoles con mermelada de tomate y pan de oliva +2€

assorted spanish cheese with tomato marmalade and olive bread +2€
spanisches käsebrett mit tomatenmarmelade und olivenbrot +2€

3 courses to choose 19.50€



vegetariano y/o vegano



VINOS

vino blanco: Son Prim, Blanc de Merlot 2016 - VT Mallorca, merlot
por botella: 28.00 € · por copa: 6.00 €

vino rosado: Flaires Rosat 2016 - VT Mallorca, merlot, monastrell, cabernet sauvignon, syrah
por botella: 28.00 € · por copa: 6.00 €

vino tinto: Monte Sion Castell Miguel 2015 - vegan, Mallorca, cabernet sauvignon, tempranillo, syrah
por botella: 28.00 € · por copa: 6.00 €