

Entrantes

Crema de calabaza con huevo poche y panceta curada.....	12,00 €
Ensalada de remolacha, nueces y espinacas con queso de cabra y vinagreta de naranja.....	13,00 €
Ensalada de espárragos con salmón y creme fraiche	14,50 €
Parfait de ave con su brioche y manzana-lima	15,00 €
Carpaccio de gambas rojas de Sóller con tomates confitados y aguacate.....	17,00 €
Duo de vieiras y gambas de Sóller con jamón Ibérico y puré de coliflor	17,00 €
Tartar de ternera con "Patatas puente nuevo" y crouton de tuétano	19,00 €

Pescados

Lomo de lubina con risotto de setas.....	22,00 €
Bacalao con garbanzos pedrosillanos, espinacas y consomé de jamón de jabugo.....	21,00 €
Salmón con vinagreta de tomates, setas y chalotas.....	18,00 €
Medallón de rape con "Suquet d' all i oli"	19,00 €

Carnes

Roulé de pollo campero con cigalas acompañado de fettuccinis con salsa de cigalas.....	22,00 €
Magret de pato con salsa de oporto y "Patata parmentier"	22,50 €
Lechona con salsa de naranja amarga acompañada de pimiento rojo y patatas.....	21,00 €
Solomillo de ternera con salsa de trufa acompañado de setas y verduras de temporada.....	26,00 €

Nuestras sugerencias

Gamba roja de Sóller con su ensalada de rúcula y escarola	32,00 €
Lubina con hierbas, tuétano y salsa vino tinto (para 2 personas).....	42,00 €
Tagliatelle de sepia con calamar, mejillón, gambas y salsa de azafrán	17,00 €
Chuletón de ternera con patatas caseras y verduras de temporada (para 2 personas).....	45,00 €
Risotto de jabugo con espárragos y alcachofas	18,00 €

* Si tiene alergias o intolerancias alimentarias, por favor, comuníquese a su camarero.

Starters

Pumpkin cream with poached egg and cured bacon.....	12,00 €
Beet, nut and spinach salad with goat cheese and orange vinaigrette	13,00 €
Asparagus salad with salmon and cream fraiche	14,50 €
Poultry parfait with its brioche and lime-apple	15,00 €
Carpaccio of red prawns from Sóller with tomato confit and avocado.....	17,00 €
Duo of scallops and prawns from Sóller, Iberian ham and cauliflower puree	17,00 €
Veal tartar with "Pont neuf" potatoes and marrow crouton	19,00 €

Fish

Sea bass loin with mushroom risotto	22,00 €
Cod with "Pedrosillo" chickpeas, spinach and Jabugo ham broth.....	21,00 €
Salmon with tomato vinaigrette, mushrooms and shallots	18,00 €
Medallion of monkfish with "Ali oli suquet"	19,00 €

Meats

Free range chicken roulé with Scampi accompanied by fettuccine with Scampi sauce.....	22,00 €
Duck magret with port wine sauce and "Parmentier potatoes"	22,50 €
Majorcan suckling pig with bitter orange sauce served with red pepper and potatoes.....	21,00 €
Beef fillet with truffle sauce, mushrooms and seasonal vegetables.....	26,00 €

Our suggestions

Red shrimp from Sóller with rocket and endive salad.....	32,00 €
Sea bass with herbs, marrow and red wine sauce (for 2 persons)	42,00 €
Cuttlefish tagliatelle with squid, mussels, prawns and saffron sauce.....	17,00 €
Veal chop for two persons with home made potatoes and seasonal vegetables.....	45,00 €
Jabugo ham risotto with asparagus and artichokes (for 2 persons).....	18,00 €

* If you have allergies or food intolerances, please inform your waiter.

Vorspeisen

Kürbiscreme mit pochiertem Ei und geräuchertem Speck	12,00 €
Rote Beete Salat mit Nüssen, Spinat, Ziegenkäse und Orangenvinaigrette	13,00 €
Spargelsalat mit Lachs und Crème fraîche	14,50 €
Geflügelparfait mit Brioche und Limette-Apfel	15,00 €
Carpaccio von roten Garnelen aus Sóller mit Tomatenconfit und Avocado	17,00 €
Duo von Jakobsmuscheln und Garnelen aus Sóller, iberischer Schinken und Blumenkohlpüree	17,00 €
Kalbs-Tartar mit "Pont Neuf Kartoffeln" und Mark-Crouton	19,00 €

Fisch

Seebarsch-Lende mit Pilzrisotto	22,00 €
Kabeljau mit "Pedrosillo" Kichererbsen, Spinat und Jabugo-Schinkenbrühe	21,00 €
Lachs mit Tomatenvinaigrette, Champignons und Schalotten	18,00 €
Medaillon vom Seeteufel mit "Ali oli suquet"	19,00 €

Fleisch

Mit Kronenhummer gefülltes Landhuhn begleitet von Fettuccini mit Kronenhummer-Sauce	22,00 €
Entenmagret mit Portweinsauce und „Parmentier Kartoffel“	22,50 €
Spanferkel mit Bitterorangensauce, begleitet von roter Paprika und Kartoffeln	21,00 €
Rindsfilet mit Trüffelsauce, Champignons und saisonales Gemüse	26,00 €

Unsere Empfehlungen

Rote Garnelen aus Sóller mit Rucola und Endiviensalat	32,00 €
Seebarsch mit Kräutern, Mark und Rotweinsauce (für 2 Personen)	42,00 €
Sepia-Tagliatelle mit Tintenfisch, Muscheln, Garnelen und Safransauce	17,00 €
Kalbskotelett mit hausgemachten Kartoffeln und saisonales Gemüse (für 2 Personen)	45,00 €
Jabugoschinken-Risotto mit Spargeln und Artischocken	18,00 €

* Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten, bitte informieren Sie ihren Kellner.

Entrée

Crème de potiron avec œuf poché et lard fumé.....	12,00 €
Salade de betteraves, noix et épinards avec du fromage de chèvre et une vinaigrette à l'orange.....	13,00 €
Salade d'asperges au saumon et à la crème fraîche.....	14,50 €
Parfait de volaille avec sa brioche et pomme au citron vert	15,00 €
Carpaccio de crevettes rouges de Sóller avec confit de tomates et avocat	17,00 €
Duo de coquilles Saint-Jacques et de crevettes de Sóller, jambon ibérique et purée de chou-fleur.....	17,00 €
Tartare de veau avec "Pomme pont neuf" et croûton à la moelle.....	19,00 €

Poissons

Filet de bar avec risotto aux champignons.....	22,00 €
Cabillaud avec pois chiches "Pedrosillo", épinards et bouillon de jambon de Jabugo	21,00 €
Saumon avec une vinaigrette aux tomates, champignons et échalotes	18,00 €
Médaille de lotte avec une "Suquet d' ali oli"	19,00 €

Viandes

Poulet de pays avec langoustines et accompagné de fettuccini à la sauce aux langoustines ...	22,00 €
Magret de canard sauce au porto et "Pomme Parmentier"	22,50 €
Cochonnet à la sauce orange amère accompagné de poivron rouge et pommes de terre.....	21,00 €
Filet de bœuf à la sauce aux truffes, champignons et légumes de saison.....	26,00 €

Nos suggestions

Crevettes rouges de Sóller avec salade de roquette et d'endives	32,00 €
Bar avec herbes, moelle et sauce de vin rouge (pour 2 personnes)	42,00 €
Tagliatelles de seiches aux calamars, moules, crevettes et sauce safranée	17,00 €
Côte de veau avec pommes de terre fait maison et légumes de saison (pour 2 personnes).....	45,00 €
Risotto de jambon de Jabugo avec asperges et artichauts	18,00 €

* Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, S'il vous plaît, informez votre serveur.

Carta Vegetariana

Vegetarian Menu | Vegetarische Karte | Menu Végétarien

Risotto de setas	14,00 €
Mushroom Risotto	
Pilzrisotto	
Risotto aux champignons	
Ensalada Templada de verduras	10,00 €
Tempered vegetable salad	
Warmer Gemüsesalat	
Salade de légumes tempérée	
Ensalada Caprese con tomate, mozzarella y albahaca	12,00 €
Caprese salad with tomato, mozzarella and basil	
Caprese-Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
Salade Caprese avec mozzarella, tomate et basilic	
Parrillada de verduras con queso Provolone	14,00 €
Grilled vegetables with Provolone cheese	
Gegrilltes Gemüse mit Provolone-Käse	
Légumes grillés au fromage provolone	
Pasta al Pesto	12,00 €
Basil Pesto Pasta	
Pasta mit Basilikum Pesto	
Pâtes au pesto au basilic	
Crema del Día	12,00 €
Cream of the day	
Crèmesuppe des Tages	
Velouté du jour	
Salteado de setas y espárragos con patatas	13,00 €
Sautéed mushrooms and asparagus with potatoes	
Sautierte Champignons und Spargel mit Kartoffeln	
Champignons et asperges sautés avec pommes de terre	

* Si tiene alergias o intolerancias alimentarias, por favor, comuníquese a su camarero

* If you have allergies or food intolerances, please inform your waiter

* Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten, bitte informieren Sie ihren Kellner

* Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, S'il vous plaît, informez votre serveur.

Selección de postres

Desserts selection | Nachtisch-Auswahl | Sélection de desserts

Coulant de chocolate con helado de vainilla y salsa de pistacho 8,50 €

Chocolate Coulant with vanilla ice cream and pistacho sauce

Schokoladencoulant mit Vanilleeis und Pistaziensauce

Coulant au chocolat avec glace à la vanille et sauce aux pistaches

Gató de almendra mallorquina con helado de almendra y crema de limón..... 7,50 €

Mallorcan almond cake with almond ice cream and lemon cream

Mallorquinischer Mandel-Kuchen mit Mandel-Eis und Zitronencreme

Gâteau aux amandes de Majorque avec de la glace aux amandes et de la crème au citron

Granizado de zanahoria con espuma de naranja y azafrán 7,00 €

Carrot slush with orange and saffron foam

Karottenschaum-Eis mit Orangen- und Safranschaum

Bouillie de carottes avec mousse à l'orange et safran

Tabla de quesos y frutos rojos 10,00 €

Cheese and red fruit platter

Käseteller mit roten Früchten

Plateau de fromages et de fruits rouges

* Si tiene alergias o intolerancias alimentarias, por favor, comuníquese a su camarero

* If you have allergies or food intolerances, please inform your waiter

* Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten, bitte informieren Sie ihren Kellner

* Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, S'il vous plaît, informez votre serveur.