

## Entrantes

---

Gazpacho con crujiente de jamón ibérico y crostones .....	12,00 €
Melón con jamón ibérico .....	13,00 €
Timbal de guacamole con boquerones y rucula.....	13,00 €
Ensalada con remolacha, queso de cabra caramelizado y vinagreta de naranja .....	13,00 €
Duo de vieiras, gambas rojas de Soller con panceta ibérica y salsa romesco .....	17,00 €
Estupeta de bacalao con ensalada de temporada y su vinagreta .....	16,00 €
Tartar de salmon con mayonesa de soja y ensalada de algas wakame .....	17,00 €
Carpacho de gambas rojas de Soller con cebolla encurtida, aguacate y brotes tiernos .....	17,00 €

## Pescados

---

Salmon marinado a la plancha con pico de gallo, chalotas y patata panadera .....	20,00 €
Lomo de Lubina con salsa de hierbas y farcell de marisco y col.....	21,00 €
Calamar relleno de gambas y verduras con pure de lima .....	20,00 €
Medallón de rape con "Suquet d' all i oli" .....	19,00 €

## Carnes

---

Pollo Campero con salsa de tomillo y verduras de temporada.....	19,00 €
Conejo relleno de marisco acompañado de tagliatelle con salsa de cigalas .....	22,00 €
Solomillo de ternera con mantequilla de trufa y gratin de patata y calabaza .....	25,00 €
Secreto ibérico con salsa de mostaza y miel y pimientos asados .....	21,00 €

## Nuestras sugerencias

---

Raviolis de pera y queso mahones con salsa de nueces.....	18,00 €
Tagliatelle de sepia a la marinera.....	17,00 €
Gambas rojas de Soller a la plancha con ensalada de temporada.....	32,00 €
Chuleton de ternera gallega (500gr) con parrillada de verduras (para 2 personas) .....	45,00 €
Lechona a baja temperatura con patata "parmentier" y espárragos.....	21,00 €
Lubina a la sal con verduras salteadas .....	26,00 € o 42,00 € (para 2 personas)

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

## Starters

---

Gazpacho with crunchy iberian ham and croutons .....	12,00 €
Melon with iberian ham .....	13,00 €
Guacamole timbale with anchovies and rocket salad .....	13,00 €
Salad with beetroot, caramelized goat cheese and orange vinaigrette .....	13,00 €
Duo of scallops, red prawns from Soller with Iberian bacon and romesco sauce.....	17,00 €
Cod "Estupeta" with seasonal salad and vinaigrette .....	16,00 €
Salmon tartar with soy mayonnaise and wakame seaweed salad .....	17,00 €
Soller red prawn carpaccio with pickled onions, avocado and salad.....	17,00 €

## Fish

---

Grilled marinated salmon with "pico de gallo", shallots and baked potato.....	20,00 €
Sea bass loin with herb sauce and seafood and cabbage farcell .....	21,00 €
Stuffed squid with prawns and vegetables with lime puree .....	20,00 €
Medallion of monkfish with "Ali oli suquet" .....	19,00 €

## Meats

---

Free range chicken with thyme sauce and seasonal vegetables .....	19,00 €
Rabbit stuffed with seafood accompanied by tagliatelle with scampi sauce .....	22,00 €
Beef tenderloin with truffle butter and potato and pumpkin gratin .....	25,00 €
Iberian pig secret with mustard and honey sauce and roasted peppers .....	21,00 €

## Our suggestions

---

Pear and Mahon cheese ravioli with walnut sauce.....	18,00 €
Cuttlefish tagliatelle a la marinera.....	17,00 €
Soller red prawns grilled with seasonal salad .....	32,00 €
Galician beef chop (500gr) with grilled vegetables (for 2 persons).....	45,00 €
Low temperature suckling pig with parmentier potato and asparagus.....	21,00 €
Salted sea bass with sautéed vegetables.....	26,00 € or 42,00 € (for 2 persons)

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

## Vorspeisen

---

Gazpacho mit knusprigem iberischen Schinken und Croutons .....	12,00 €
Melone mit iberischem Schinken .....	13,00 €
Guacamole-Timbale mit Sardellen und Rucola.....	13,00 €
Salat mit Rote Bete, karamellisiertem Ziegenkäse und Orangenvinaigrette .....	13,00 €
Duo von Jakobsmuscheln und Garnelen aus Soller mit iberischem Speck und Romesco-Sauce ..	17,00 €
Kabeljau "Estupeta" mit Salat der Saison und seiner Vinaigrette .....	16,00 €
Lachstatar mit Sojamayonnaise und Wakame-Algensalatn.....	17,00 €
Carpaccio von roten Garnelen aus Soller mit eingelegten Zwiebeln, Avocado und Salat .....	17,00 €

## Fisch

---

Gegrillter marinierter Lachs mit "pico de gallo", Schalotten und Ofenkartoffel .....	20,00 €
Seebarsch-Lende mit Kräutersauce und Meeresfrüchte- und Krautfarce .....	21,00 €
Gefüllter Tintenfisch mit Garnelen und Gemüse mit Limettenpüree .....	20,00 €
Medaillon vom Seeteufel mit "Ali oli suquet" .....	19,00 €

## Fleisch

---

Freilandhuhn mit Thymiansauce und Gemüse der Saison .....	19,00 €
Kaninchen gefüllt mit Meeresfrüchten, begleitet von Tagliatelle mit Scampi.....	22,00 €
Rinderlende mit Trüffelbutter und Kartoffel-Kürbis-Gratin .....	25,00 €
Secreto des iberischen Schweins mit Senf-Honig-Sauce und gebratenen Paprikaschoten.....	21,00 €

## Unsere Empfehlungen

---

Birnen-Mahon-Käse-Ravioli mit Walnusssauce.....	18,00 €
Tintenfisch-Tagliatelle a la marinera .....	17,00 €
Rote Sóller-Garnelen vom Grill mit Salat der Saison.....	32,00 €
Galizisches Rinderkotelett (500gr) mit gegrilltem Gemüse (für 2 Personen).....	45,00 €
Niedertemperatur-Spanferkel mit Parmentier-Kartoffel und Spargeln.....	21,00 €
Wolfsbarsch in salzkruste mit sautiertem Gemüse.....	26,00 € od. 42,00 € (für 2 Personen)

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

## Entrée

---

Gazpacho au jambon ibérique croustillant et aux crostones .....	12,00 €
Melon au jambon ibérique .....	13,00 €
Timbale de guacamole avec anchois et roquette .....	13,00 €
Salade de betteraves, fromage de chèvre caramélisé et vinaigrette à l'orange .....	13,00 €
Duo de coquilles Saint-Jacques, crevettes rouges de Soller au lard ibérique et sauce Romesco...	17,00 €
"Estupeta" de morue avec salade de saison et sa vinaigrette.....	16,00 €
Tartare de saumon à la mayonnaise de soja et salade d'algues wakamé.....	17,00 €
Carpaccio de crevettes rouges de Soller avec oignons marinés, avocat et salade.....	17,00 €

## Poissons

---

Saumon mariné grillé avec "pico de gallo", échalotes et pommes de terre au four.....	20,00 €
Filet de bar avec sauce aux herbes et paquet aux fruits de mer et aux choux .....	21,00 €
Calmars farcis aux crevettes et légumes à la purée de citron vert.....	20,00 €
Médaille de lotte avec une "Suquet d' ali oli" .....	19,00 €

## Viandes

---

Poulet fermier à la sauce au thym et aux légumes de saison .....	19,00 €
Lapin farci aux fruits de mer, accompagné de tagliatelles à la sauce de scampi.....	22,00 €
Filet de bœuf au beurre de truffe et gratin de pommes de terre au potiron.....	25,00 €
Secret de porc ibérique à la sauce moutarde et miel et aux poivrons grillés.....	21,00 €

## Nos suggestions

---

Ravioli à la poire et fromage de Mahon avec sauce aux noix.....	18,00 €
Tagliatelles de calmar à la marinera .....	17,00 €
Côte de bœuf galicien (500gr) avec légumes grillés .....	32,00 €
Côte de veau avec pommes de terre fait maison et légumes de saison (pour 2 personnes) .....	45,00 €
Cochon de lait à basse température avec pommes de terre Parmentier et asperges .....	21,00 €
Loup de mer en croûte de sel avec légumes sautés .....	26,00 € od. 42,00 € (für 2 Personen)

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