



A la Carte ...

€uro

ENTRANTES

<i>Parfait de foie gras envuelto en pan de higos de Porreras con crujiente de oro</i>	<i>27,00</i>
<i>Tartar de serviola con dátiles, piel de naranja y tirabeques con caviar Nacari</i>	<i>29,50</i>
<i>Carrilleras estofadas con foie gras, puré de boniato y butifarrón</i>	<i>32,50</i>
<i>Variación de bogavante perfumada con lemon grass con una crema ligera</i>	<i>29,50</i>

PESCADOS

<i>Medallón de rape en costra de picada y tomates de invierno</i>	<i>36,50</i>
<i>Lubina salvaje asada con hierba de limón con risotto de calamares</i>	<i>37,00</i>
<i>Parrillada de pescados del mediterráneo con puré de zanahoria blanca</i>	<i>38,50</i>

CARNES

<i>Nuestro solomillo Rossini en salsa de trufas y foie gras</i>	<i>39,50</i>
<i>Carre de cordero en costra de aceitunas de nuestra isla y salsa de romero</i>	<i>38,50</i>
<i>Pichón de Navarra envuelto en hojaldre en salsa de vino tinto de la isla</i>	<i>40,50</i>

8% iva incluido

Nuestro Menú Degustación
Se servirá por mesa completa

***Tartar de serviola con dátiles, piel de naranja y tirabeques
con caviar Nacarí***

* Copa de Macia Batle Blanc de Blancs. DO.Binissalem

***Carrilleras estofadas con foie gras,
puré de boniato y butifarrón***

* Copa Marques de Riscal (Limousin). D.O.Rueda.

***Medallón de rape en costra de picada
y tomates de invierno***

* Copa de Atrium Chardonnay. Bodegas Torres

***Pichón de Navarra envuelto en hojaldre
en salsa de vino tinto de la isla***

* Copa de Anima Negra II.

Paseo por nuestra carta de postres

* Copa de Gran Feudo. Bodegas Chivite.

Precio del menú degustación: 99,00€ (8% iva incluido)

**Precio del menú degustación con maridaje de vinos por copa,
agua y café incluidos: 155,00€ (8% iva incluido)**

***Tenemos a su disposición un menú vegetariano, por favor no dude
en preguntar a nuestro Maître.***

Para hacer su estancia, así como la de los demás clientes más agradable les pedimos
amablemente entreguen su teléfono móvil a nuestra hóstess.
Ella por supuesto les avisará en cuando reciban alguna llamada.
Gracias por su colaboración!

Le recordamos que está prohibido fumar en el interior del restaurante, en caso de dicha necesidad por favor
utilicen la terraza para estos efectos.

Con nuestros mejores deseos,

El Chef Guillermo Méndez & todo el equipo