

APERITIVI

Olive	4€
Prosciutto iberico pata negra (100 grs)	30€
Pane croccante fino con pomodoro fresco mallorquín olio di oliva	8€
Selezione di formaggi Tan a gustito con la sua marmellata di fichi, frutta il pane	30€
Pane croccante con burro affumicato fatto in casa	9€
Pane croccante fino con pesto fatto in casa	9€
Salsiccia piccante di Maiorca con riduzione di Pedro Ximenez	16€

TEMPURA & FRITTI

Croqueta di filetto e aioli di melanzane affumicate	14€
Gamberoni croccanti su crema di parmigiano e mais tostato	18,90€
Tempura di carciofi con aioli di melanzane affumicate	19€

PANNA E INSALATE

Insalata di barbabietola, lampone, melograno, indivia e vinaigrette al lampone	18,50€
Insalata di quinoa con riduzione di arance, uva, pinoli, cetrioli e avocado	19,50€
Hummus di carote e crudité	17,90€
Crema di zucca, arancia e zenzero con crema di zenzero e castagna candita	18€

CEVICHE SPECIALITÀ DELLO CHEF

(I nostri ceviches sono fatti al momento con coriandolo fresco)

Ceviche Ecuadoriano di gamberoni, cipolla marinata, avocado, pomodoro, peperoni verdi	24€
Ceviche di pesce bianco con avocado, mote, patata dolce, cetriolo, lime, ravanelli, cipolle	25€
Ceviche Vegano	19€
Ceviche Misto di pesce, gamberi	32€
Ceviche Jipijapa cipolla marinata, avocado, pomodoro, peperoni verdi crema mani, pesce	27€

IL MARE

Capesante con crema di mandorla di maiorca con riduzione di Pedro Ximenez	29,90€
Filetto di rombo fresco con le sue verdure, burro, aglio, timo	35€
Pescato del giorno	S/M

CARNE

Filetto di manzo con purè di patate alla robuchon	37€
Capocollo ibérico marinato e affumicato servito su crema di banana e vaniglia	31€
Tartare di manzo (Galicia) 200grs , germogli e fiori accompagnati dal pane carasau	30€

PASTA FRESCA FATTA DELLO CHEF

Risotto cremoso di gamberi	26€
Gnocchi al pesto fatti in casa	22€

SUPPLEMENTI CONDIMENTI

Alioli	3€
Burro affumicato fatto in casa con rosmarino fresco	3€
Pane fatto dello chef per persona	3€

DOLCE TAN A GUSTITO FATTO IN CASA

Crostata fatta in casa di limoni de sóller con merengue italiane	14€
Tortino di cioccolato con fragole (vegano)	10€
Mousse al frutto della passione servita in due consistenze	10€

***10% iva / **Chiedi al nostro team il suggerimento del giorno**