

APERITIVOS

Aceitunas	4€
Tabla de jamón ibérico (100 grs)	30€
Pan de cristal con tomate ramillete y aceite AOP flor de Sal	8€
Tabla de quesos selección Tan a gustito con su fruta y mermelada de higos y pan	30€
Pan cristal con mantequilla casera ahumada con romero fresco	9€
Pan cristal con pesto casero	9€
Butifarro Mallorquin picante con reducción de Pedro Ximenez con hinojo	16€

TEMPURA y FRITOS

Croqueta de solomillo y su alioli de berenjena ahumada	14€
Langostinos con crema de parmesano y maíz tostado	18,90€
Alcachofa en tempura con alioli de berenjena ahumada	19€

CREMA & ENSALADA (VEGANO)

Ensalada de remolacha, con frambuesa, granada, cebollino, endivias, vinagreta	18,50€
Ensalada de quinoa con reducción de naranja, uva, piñones, pepino y aguacate	19,50€
Hummus de zanahoria, sus crudités & almendras	17,90€
Crema de calabaza, naranja, jengibre, castaña confitada y jengibre confitado	18€

CEVICHE ESPECIALIDAD DEL CHEF

(Todos los ceviches se realizan en el momento y contienen cilantro)

Ceviche Ecuatoriano de gambas, cebolla encurtida, aguacate, tomate, pimienta verde	24€
Ceviche de pescado con aguacate, mote, boniato, pepino, lima y rábano, cebolla morada	25€
Ceviche Vegano	19€
Ceviche Mixto de pescado y gambas	32€
Ceviche Jipijapa de pescado, pimienta verde, tomate, aguacate, cebolla, maní y naranja	27€

MAR

Vieiras con crema de almendra, foie pöelé y reducción de P. Ximenez con naranja	29,90€
Filete de rodaballo fresco cocinado con mantequilla, tomillo y ajo y verduras	35€
Pesca del día	S/M

CARNE

Solomillo con puré de patata estilo robuchon	37€
Pluma ibérica marinada y ahumada servida con su crema de banana y vainilla	31€
Steak tartar (200 grs) , brotes comestibles, flores acompañado de pan de carasau	30€

PASTA CASERA Y ARROZ DEL CHEF (Especialidades)

Risotto cremoso de gambas	26€
Gnocchi caseros con pesto	22€

SUPLEMENTO PAN, SALSA O MANTEQUILLA TODO CASERO

Alioli casera infusionada	3€
Mantequilla casera ahumada con romero fresco	3€
Pan casero de masa madre 2017 (Precio por persona)	3€

POSTRE CASEROS SWEET TEMPTATION TAN A GUSTITO

Tartaleta casera de limón de sóller con su merengue italiano y lima	14€
Pastel de chocolate con aguacate y fresas (vegano)	10€
Mousse de Maracuyá en dos texturas con sésamo garrapiñado	10€

****10% iva incluido / **Consulta con nuestros camareros para los platos de sugerencias del día***