

EMPEZAMOS



Calamar mediterráneo a la andaluza con aroma de lima y tártara japonesa	16,00 €
Huevo escalfado con parmentier de patata y sobrasada de Sant Joan en texturas	12,50 €
Tosta crujiente de anguila ahumada, manzana osmotizada, sésamo blanco y aire de hierbaluisa	13,50 €
Manitas de cerdo rellenas de rabo de toro, crema de piñones sobre brioche tostado de mantequilla	14,50 €
Tartar de gamba roja tatemada, su coral, ajoblanco, huevas de trucha y salicornia	17,50 €
Mejillones con leche de coco, curry rojo, hierba buena, sobrasada de Sant Joan y albaricque de Porreres	15,50 €
Steak tartar atemperado con shitakes encurtidos y tostas	24,50 €
Pan de cristal, tomate de ramillete y flor de Sal d'es Trenc	6,50 €
Jamón ibérico	24,50 €
Bomba de aguacate rellena de tartar de atún rojo, hierbabuena, sésamo y remolacha liofilizada	15,50 €
Croquetas de sobrasada con corazón de queso de can Burguera y puré de orejones de Porreres a la vainilla	3,00 €
Croquetas de bacalao con mayonesa de kimchi	3,00 €
Ensalada de gambas salteadas con pimentón de tap de cortí, con mango y aguacate	16,00 €

RINCÓN VEGETARIANO Y VEGANO

(EL SUSURRO DE LA TIERRA...)

Salmorejo gaditano (sugerencia de jamón y/o huevo)	13,50 €
Tumbet con huevo escalfado o tofu caramelizado y aceite de albahaca	14,00 €
Shashimi de sandía, queso de cabra y aceitunas kalamata	16,00 €
Ensalada de la huerta con vinagreta de naranja	14,50 €
Canelón de calabacín y pisto con salsa de mango y coco	16,00 €

ARROCES Y PASTAS

Paella o Meloso de bogavante fresco	38,00 €
Fideos rossejats con gamba alistada "a la llauna" - Puede ser individual	23,00 €
✓ Paella con fitoplancton marino y musgo marino de Irlanda "a la llauna" - Puede ser individual	24,00 €
Arroz del senyoret	24,50 €

PESCADOS

(MAREAS MISTERIOSAS...)

Salmón asado con barbacoa japonesa, crema de maíz y trampó de quinoa	25,00 €
Bacalao confitado en aceite de brasas, crema de guisantes y trinchat de col	25,00 €
Pescado de mercado asado con aceite de ajos fritos y pimentón	SPM
Corvina asada con ensalada tibia de bulbo de hinojo y gratén de patata-albahaca	26,00 €

CARNES

(TRAS LA ESTELA DEL FUEGO...)

Entrecote de ternera, patata asada, cherrys fritos y mantequilla de salvia con alcaparras	26,00 €
Pollo estilo tandori, chutney de pimientos asados con sésamo y yuca aliñada con yogourt y pepino	21,00 €
Porcella mallorquina crujiente a baja temperatura patató asado risolado y puré de orejones	25,00 €
Carrilleras ibéricas al curry rojo con boniato al anís y brócoli al vapor	24,00 €

PECADITOS....

Mini tarta de chocolate y galletas con helado de oreo	7,50 €
Gató mallorquín, sopa de fruta de la pasión, turrón blando y helado de algarroba	8,00 €
Ensaïmada en tres texturas (crema de ensaïmada, su cruiiente y helado de ensaïmada)	7,00 €
Piña asada al ron con helado de vainilla-caramelo	7,00 €
Tarta de queso gorgonzola	8,50 €