



Menú degustación

Aperitivos · Appetisers · Häppchen · Amuse-bouches

Saludo del chef y Pan de masa madre con aceite de Mallorca y sal des Trenc

A welcome from the chef and sourdough bread with Mallorcan olive oil and Trenc salt

Begrüßung durch den Küchenchef und Sauerteigbrot mit Öl aus Mallorca und Salz aus Trenc

Mot de bienvenue du chef et pain au levain à l'huile de Majorque et au sel de Trenc

Entrantes · Starters · Vorspeisen · Entrées

Croquetas de jamón ibérico y Ensalada de cítricos con queso de cabra y vinagreta de mostaza

Iberian ham croquettes and citrus salad with goat's cheese and mustard vinaigrette

Kroketten aus iberischem Schinken und Zitrusfruchtsalat mit Ziegenkäse und Senfvinaigrette

Croquettes au jambon ibérique et salade d'agrumes au fromage de chèvre et à la vinaigrette à la moutarde

Pescado · Fish · Fisch · Poisson

Tartar de salmón kinilaw, con leche de coco y un toque picante

Kinilaw salmon tartare, with coconut milk and a hint of spice

Lachs-Tartar „Kinilaw“ mit Kokosmilch und einer leicht scharfen Note

Tartare de saumon kinilaw, au lait de coco et légèrement épicé

Carne · Meat · Fleisch · Viande (Josper Grill) *

Entrecôte premium madurado (350gr) con una guarnición a elegir

Premium aged entrecôte (350g) with a choice of side dish

Premium-Entrecôte aus gereiftem Fleisch (350 g) mit einer Beilage nach Wahl

Entrecôte premium maturée (350 g) accompagnée d'un accompagnement au choix

Postre · Dessert · Nachspeisen · Dessert

Tarta de queso de pistacho o caramelo salado, carpaccio de piña o brownie de chocolate blanco

Pistachio cheesecake or salted caramel, pineapple carpaccio or white chocolate brownie

Pistazien-Käsekuchen oder gesalzener Karamell, Ananas-Carpaccio oder Brownie mit weißer Schokolade

Cheesecake à la pistache ou au caramel salé, carpaccio d'ananas ou brownie au chocolat blanc

60€ por persona

Maridaje opcional 25€

Wine pairing, Weinbegleitung, Accord mets et vins

*Para compartir 2 personas, postre por persona - to share for 2 people, one dessert per person – zum teilen für 2 Personen,
Dessert pro Person - à partager pour 2 personnes, un dessert par personne



Menú degustación Premium

Aperitivos · Appetisers · Häppchen · Amuse-bouches

Saludo del chef y Pan de masa madre con aceite de Mallorca y sal des Trenc

A welcome from the chef and sourdough bread with Mallorcan olive oil and Trenc salt

Begrüßung durch den Küchenchef und Sauerteigbrot mit Öl aus Mallorca und Salz aus Trenc

Mot de bienvenue du chef et pain au levain à l'huile de Majorque et au sel de Trenc

Entrantes · Starters · Vorspeisen · Entrées

Jamón ibérico de bellota Joselito cortado a cuchillo y Burrata con tartar de tomate

Hand-sliced Joselito acorn-fed Iberian ham and burrata with tomato tartare

Mit dem Messer geschnittener Joselito-Iberico-Schinken aus Eichelmast und Burrata mit Tomatentartar

Jambon ibérique de bellota Joselito coupé au couteau et burrata au tartare de tomate

Pescado · Fish · Fisch · Poisson

Tartar de atún balfegó con agucate y salsa ponzu

Balfegó tuna tartare with avocado and ponzu sauce

Thunfisch-Tartar mit Avocado und Ponzu-Soße

Tartare de thon albacore à l'avocat et à la sauce ponzu

Carne · Meat · Fleisch · Viande (Josper Grill) *

Chuletón premium madurado (1 kg) con 2 guarniciones a elegir

Premium aged ribeye steak (1 kg) with a choice of two side dishes

Premium-Rindersteak (1 kg), gereift, mit 2 Beilagen nach Wahl

Côte de bœuf premium maturée (1 kg) avec 2 accompagnements au choix

Postre · Dessert · Nachspeisen · Dessert

Tarta de queso de pistacho o caramelo salado, carpaccio de piña o brownie de chocolate blanco

Pistachio cheesecake or salted caramel, pineapple carpaccio or white chocolate brownie

Pistazien-Käsekuchen oder gesalzener Karamell, Ananas-Carpaccio oder Brownie mit weißer Schokolade

Cheesecake à la pistache ou au caramel salé, carpaccio d'ananas ou brownie au chocolat blanc

85€ por persona

Maridaje opcional 25€

Wine pairing, Weinbegleitung, Accord mets et vins

*Para compartir 2 personas, postre por persona - to share for 2 people, one dessert per person – zum teilen für 2 Personen,
Dessert pro Person - à partager pour 2 personnes, un dessert par personne