

# TAPAS


Croquetas de pulpo y jamón ibérico, velo de ibérico 2u 9


Almejas 22  
Salteadas al wok


Calamar 22  
A la andaluza, mayonesa de cítricos

Calamarín fresco ,Guisantes del Maresme 14  
Velouté de tinta de calamar

Coliflor asada 17  
Crema de ají amarillo, burrata

Espléndido patatas Bravas 14  
Nuestro aliño hecho en casa  aioli

 Ensalada griega 19  
Queso feta marinado, olivas, verduras de nuestro huerto;  
pepino, pimiento verde, tomate, cebolla

Jamón Ibérico de Bellota 32  
Grissini hechos en el hotel 

 Gamba roja de Soller S.P.M.

Pan de masa madre de harinas ecológicas  pp 4

 Olivas de Sóller 3.5 Aioli hecho en el hotel  3.5

 Mallorquín product  Vegeterian  Made in hotel

# PRINCIPALES

☀️ Arroz meloso con pulpo 28  
y alcachofas

Filete de lubina a la plancha 34  
Verduras , emulsión de ajo negro

Merluza 29  
Pil ìl verde y alcachofas

Ramen 18  
Panceta, huevo, setas enokis, verduras

Canelón de pollo campero hecho en casa 25  
Trufa, bechamel, salsa de tomate de ramillet

☀️ Paletilla de Cordero mallorquín 34  
Mole hecho en el hotel 🍴, apionabo, yoghurt, jalapeño

Lomo bajo madurado 480gr aprox 65  
Con patató ó ensalada

Hamburguesa ESPLÉNDIDO 27  
Nuestra selección de carnes, 🍴 brioche casero, beicon ahumado, cheddar curado,  
nuestra salsa especial , patatas fritas caseras

Wok de pollo 26 / Wok de gambas 27  
Noodles, piña, shitake, verduras & anacardos

Ensalada Caesar de pollo 25 / Ensalada Caesar de salmón 26  
Lechuga Romana, aliño Caesar casero 🍴, croutons de masa madre

Club Sandwich 24  
Pechuga de pollo campero a baja temperatura, 🍴 nuestro pan casero, beicon ahumado,  
ensalada, patatas fritas caseras

♣️ Ensalada griega 19  
Queso feta marinado, olivas, verduras de nuestro huerto;  
pepino, pimiento verde, tomate, cebolla

🍴♣️ Ravioli hecho en casa 25  
Calabaza asada, ricota, mantequilla de salvia

♣️ Wok de verduras 23  
Noodles, piña, shitake, verduras & anacardos

## DULCE

Copa de helado de bananay chocolate, cacahuete, coco y toffee 14

Souffle de mango y furta de la pasión, helado de coco y cúrcuma 14

Mousse de chocolate y naranja , praliné de nuez de pecan 14

☀ Selección de quesos de las islas 17  
Subaida vaca, Sa Canova vaca

Helados artesanos del hotel bola 6

helados y sorbetes bola 4.5

👉 Todos nuestros postres están hechos por nuestra pastelera

## VINOS DULCES

Chateau Liot Sauternes glass 15

PX Pedro Ximenez Gran Reserva 2002 sweet red wine glass 16

☀ Binigrau dolc merlot, mantonegro Mallorca glass 12

☀ Mortix dolc muscatel , Riesling Mallorca glass 12

Valveran cider glass 12

Apasionado Sauvignon blanc glass 12

Castaño Monastrell glass 12

En nuestro huerto cultivamos verduras, que en la medida de lo posible y según la temporada las usamos en el hotel.

En Mallorca estamos bendecidos con un serie de productos en las distintas temporadas, tanto de frutas como de verduras, los invitamos a disfrutar de los sabores de nuestro propio huerto .

La cocina contemporánea se trata de respetar los productos locales , garantizando así la calidad de nuestros ingredientes y ayudando de esta forma a mantener la biodiversidad y el apoyo a nuestros productores locales.

Trabajamos de manera innovadora y creativa, incorporando técnicas y sabores de Diferentes partes del mundo, para lograr una experiencia gastronómica emocionante y diversa.

Les invitamos a apreciar y celebrar la rica variedad de sabores y culturas que existen en el mundo culinario.

En la medida de lo posible los productos que utilizamos son de la isla, Y cuando esto no es una opción, les ofrecemos los mejores productos de la península.

Gracias por permitirnos cocinar para ustedes, esperamos lo disfruten ¡ Todo el pescado que servimos crudo ha sido congelado a – 20· C durante un mínimo de



24

horas.

En caso de alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor contacte con el staff.