

A la carta

PLATOS

- Ensalada tibia de verduras rebozadas, palo y legumbre **13,00 €**
- Ensalada de tomate, hierbas, melocotón y requesón **13,00 €**
- Crema de verduras, sofrito, sopas y especias **10,00 €**
- Patatas de pobre con yema de huevo y trufa negra **13,00 €**
- Patitas de sepia fritas y mayonesa de tap de cortí **13,00 €**
- Callos de ternera a la mallorquina **11.00 €**
- Burballes mallorquinas con huevo y tomate **11.00 €**
- Foie marinado con sobrasada, albaricoques de Porreres y su aire **16.00 €**
- Croquetas caseras de carne asada **10.00 €**
- Tártaro de pez espada, confitura de acelgas y aire de zanahoria **20.00 €**
- Rape con almendras declinadas, kombu y su melaza **20.00 €**
- Lomo de salmón con patató a la antigua y salsa de manzana con alcaparras **20.00 €**
- Bacalao confitado con guiso de patata, picada de lechuga y aire de azafrán **20.00 €**
- Floquet de buey mallorquín con fideos de xeixa, cebolla frita y pimienta rosa **20.00 €**
- Panceta de cerdo mallorquín especiada, arroz de Sa Pobla y tres uvas **20.00 €**
- Hamburguesa de ternera mallorquina, sopas crujientes, trufa y queso **20.00 €**
- Pollo campero asado y deshuesado, caretas, ciruelas y crestas **20.00 €**
- Arroz seco de gallina y sus menudillos (mínimo dos personas) **15.00 €**
- Arroz seco de sepia, rape y bacalao (mínimo dos personas) **15.00 €**
- Arroz seco de verduras (mínimo dos personas) **15.00 €**
- Arroz seco de la Padrina Calenta (mínimo dos personas) **15.00 €**

POSTRES

- Bizcocho de algarroba, helado de ciruela, crema de hinojo y nubes de hierbas **8.00 €**
- Cinco fresas mallorquinas con yogur ahumado y tierra cítrica **8.00 €**
- Bizcocho de manzana y queso, albaricoques y helado de sobrasada con miel **8.00 €**
- Crema de chocolate, su bizcocho, su cremoso, su helado, su merengue **8.00 €**
- Gató frito, crema de manjar blanco, canela, limón y helado de almendra cruda **8.00 €**
- Helados caseros de CUIT **5.00 €**