

BISTRÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ BISTRÓ ESSENCIA

Menú degustación donde Jhonatan Maldonado y su equipo buscan entrelazar la tradición de la cocina chilena con la despensa mallorquina integrando productos de proximidad y añadiendo siempre un toque creativo y vanguardista.

65.00

Maridaje a cargo de nuestro Sommelier

30.00

Todos los días de 13 p.m. a 15 p.m.

Menú servido a mesa completa.

No todos los ingredientes aparecen en el menú, si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria por favor comuníquese a nuestro equipo.

No disponemos de menú vegetariano.

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico de bellota

14.00

Croquetas de gamba

14.00

Croquetas de espinacas, pasas y piñones

12.00

Hummus de almendra mallorquina

Verduras encurtidas y aceite de vainilla & cítricos

17.00

Vichyssoise

Crema de cebolla, anguila ahumada y puerros confitados

18.00

Ceviche de corvina Font Santa Bistró

Creoso de boniato y sorbete de tomate ramallet

24.00

Tartar de lubina y gamba roja

Mahonesa de piñones y caldereta de almendra & lima

24.00

Pulpo a la brasa

Patató, mojo verde, mahonesa de pimentón y kalamata

23.00

Tramezzini "Roll" de Rabo de toro

Chucrut de granny Smith y salsa de queso mahones curado

23.00

Maldonado 100% Jamón ibérico puro de bellota (100gr)

Pan de leche y tomate de ramallet

33.00

PRINCIPALES

Arroz de verduras de temporada

(min. 2 pers.)

22.00

Arroz de pescado y gamba roja

(min. 2 pers.)

28.00

Arroz ibérico y pimientos asados

(min. 2 pers.)

27.00

Nuestro pescado de mercado

Risotto de hinojo, crema de apionabo y pil pil

28.00

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa

Chutney de pimientos, crema de maíz, pesto y cremoso de queso mahones

26.00

Pan de masa madre ecológica y aceite de oliva virgen extra

4.00 p.p.

POSTRES

Tarta de queso

Helado de galleta Lotus

10.00

Cremoso de chocolate

Toffee de avellana, brownie, crumble de cacao y sorbete de chocolate

10.00

Coulant de almendra mallorquina

Helado de almendra tostada

10.00

Tartar de piña asada

Sorbete de piña, sopa de menta & melón y crujiente de manzana

10.00

BISTRÓ

TASTING MENU

BISTRÓ ESSENCIA MENU

Tasting menu where Jhonatan Maldonado and his team seek to intertwine the tradition of Chilean cuisine with the Mallorcan pantry, integrating local products and always adding a creative and avant-garde touch.

65.00

Wine pairing by our Sommelier

3 glasses of wine

30.00

Every day from 13.00 p.m. to 15.00 p.m.

Menu served at full table.

Not all ingredients are listed on the menu, if you have any kind of food allergy or intolerance, please let our team know.

We don't have a vegetarian tastin menu.

STARTERS

Iberian ham corquettes

14.00

Prawn croquettes

14.00

Spinach, sultana and pine nut croquettes

12.00

Majorcan almond hummus

Pickled vegetables and vanilla & citrus oil

17.00

Vichyssoise

Creamy onion, smoked eel and leek confit

18.00

Wild corvine ceviche Font Santa Bistró

Creamy sweet potato and "ramallet" tomato sorbert

24.00

Sea bass & red prawn tartar

Pine nut mayonnaise and almond & lime stew

24.00

Grilled octopus

Patató, green mojo, paprika mayonnaise and kalamata

23.00

Tramezzini & oxtail roll

Granny Smith sauerkraut, cured "mahones" cheese sauce

23.00

Ham Maldonado 100% pure iberian bellota ham (100 gr)

Milk bread and ramallet tomato

33.00

MAIN COURSES

Seasonal Vegetable Rice

(min. 2 pers.)

22.00

Fish and red shrimp rice

(min. 2 pers.)

28.00

Iberian rice and roasted peppers

(min. 2 pers.)

27.00

Market fish

Fennel risotto, celeriac cream and pil pil

28.00

Grilled Iberian pork sirloin steak

Pepper chutney, corn cream, pesto and creamy cheese mahones

26.00

Organic sourdough bread and extra virgin olive oil

4.00 p.p.

DESSERTS

Cheese cake

Lotus biscuit ice cream

10.00

Chocolate creamy

Hazelnut toffee, brownie, cocoa crumble and chocolate sorbet

10.00

Majorcan almond coulant

Toasted almond ice cream

10.00

Roasted pineapple tartar

Pineapple sorbet, mint and melon soup and apple Crispy

10.00

BISTRÓ

DEGUSTATIONSMENÜ

MENÜ BISTRO ESSENCE

Degustationsmenü, bei dem Jhonatan Maldonado und sein Team die Tradition der chilenischen Küche mit der "mallorquinischen Speisekammer" verbinden, indem sie lokale Produkte einbeziehen und stets eine kreative und avantgardistische Note hinzufügen.

65.00

Weinbegleitung durch unseren Sommelier

(3 Gläser)

30.00

Jeden Tag von 13.00 p.m. bis 15.00 p.m.

Menü wird jeweils pro Tisch serviert.

Nicht alle Zutaten sind auf der Speisekarte aufgeführt. Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit haben, bitte sagen Sie es zu unserem Team.

Wir haben kein vegetarisches Degustationsmenü.

VORSPEISEN

Kroketten aus Iberischem Schinken

14.00

Garnelen-Kroketten

14.00

Kroketten mit Spinat, Rosinen und Pinienkernen

12.00

Mallorquinischer Mandel-Hummus

Eingelegtes Gemüse, Vanille- und Zitrusöl

17.00

Vichyssoise

Zwiebelcreme, geräucherter Aal und konfitierter Lauch

18.00

Ceviche aus wildem Corvina Fisch Fontanta Bistró

Cremige Süßkartoffel und Ramallet-Tomatensorbet

24.00

Wolfsbarsch & Rotes Garnelen Tartar

Pinienkern-Mayonnaise und Mandel-Limetten-Eintopf

24.00

Gegrillter Oktopus

Baby Kartoffeln, grüner Mojo und Paprika- Kalamata Mayonnaise

23.00

Tramezzini-Rolle und Ochsenschwanz

Granny Smith Sauerkraut, Mahón Käse sauce

23.00

Maldonado Iberische Schinken 100% Schweinen aus Eichelmast (100gr.)

Milchbrot und Ramallet-Tomaten

33.00

HAUPTGERICHTE

Gemüse Reis

(Mind. 2 Pers.)

22.00

Fisch & roter Garnelen-Reis

(Mind. 2 Pers.)

28.00

Iberischer Reis und gebratene Paprika

(Mind. 2 Pers.)

27.00

Marktfisch

Fenchel-Risotto, Knollensellerie-creme und Pil-Pil

28.00

Gegrilltes iberisches Lendensteak vom Schwein

Paprika-Chutney, Mais creme, Pesto und Cremiger Mahón-käse

26.00

Bio-Sauerteigbrot und natives Olivenöl

4.00 p.P.

DESSERTS

Käsekuchen

Lotuseis

10.00

Schokolade cremig

Haselnuss-Toffee, Brownie, Kakao-Streusel und Schokoladen-Sorbet

10.00

Mallorquinischer Mandel-Coulant

Geröstete Mandel-Eiscreme

10.00

Gebackenes Ananas-Tartar

Ananas-Sorbet, Minze-Melone-Suppe und Apfelknusper

10.00