

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.

55.00

Maridaje de 3 pasos a cargo de nuestro Sommelier

26.00

Todos los días de 13 p.m. a 15 p.m.

Menú servido a mesa completa

Si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria por favor comuníquese a nuestro equipo

No disponemos de menú degustación vegetariano

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico de bellota

14.00

Croquetas de gamba

12.00

Croquetas de espinacas

11.00

Hummus de almendra cruda

Verduras de temporada en escabeche de pomelo, puré de manzana y aceite de vainilla & cítricos

16.00

Tiradito de salmón marinado

Leche de tigre de naranja, crema de boniato, aguacate y chips de plátano

20.00

Ceviche de corvina Font Santa Bistró

Cítricos de la isla, brunoise de pimientos, cebolla morada y sorbete de tomate ramallet

21.00

Tartar de gamba roja

Caldereta de almendra y sorbete de almendra cruda

24.00

Pulpo a la brasa

Espuma de patata, croutons , pimentón y aceite de perejil

22.00

Calamar a la brasa

Emulsión de su tinta, cebolla caramelizada y bearnesa cítrica

23.00

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

Pan de leche y tomate de ramallet

36.00

PRINCIPALES

Arroz de verduras

(min 2 pers)

20.00 p.p.

Arroz de pescado y gamba roja

(min 2 pers)

28.00 p.p.

Arroz ibérico y pimientos asados

(min 2 pers)

27.00 p.p.

Pescado de mercado

Jugo de tirabeques, puré de espinaca y pil pil

28.00

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa

Pétalos de chalota, yuca frita y compota de tomate con hierbabuena

24.00

Pan de masa madre ecológica y aceite de oliva virgen extra

3.50 p.p.

POSTRES

Coulant de almendra y helado de almendras Mallorquina

10.00

Tarta de queso y helado de galleta

10.00

Flan de huevo, espuma de leche con romero y helado de vainilla & jengibre

10.00

Fresas marinadas en azúcar moscovado, espuma de albahaca y sorbete de fresas con vino carmenere

10.00

Milhojas de dulce de leche, sorbete de chocolate y crumble de barquillo

10.00

BISTRO

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.

55.00

3-step wine pairing by our Sommelier

26.00

Every day from 13 p.m. to 15 p.m.

Menu served at full table

If you suffer from any kind of food allergy or intolerance please let our team know

We do not have a vegetarian tasting menu

STARTERS

Acorn-fed Iberian cured ham croquettes

14.00

Prawn croquettes

12.00

Spinach croquettes

11.00

Raw almond hummus

Seasonal vegetables in grapefruit pickle, apple puree and vanilla & citrus oil

16.00

Marinated salmon tiradito

Orange "leche de tigre", sweet potato cream, avocado and banana chips

20.00

Wild corvine ceviche Font Santa Bistró

Island citrics, peppers, purple onion and ramallet tomato sorbet

21.00

Red prawn tartar

Almond "caldereta" and raw almond sorbet

24.00

Grilled octopus

Potato foam, croutons, paprika and parsley oil

22.00

Grilled squid

Ink emulsion, caramelised onion and citric béarnaise sauce

23.00

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

Milk bread and ramallet tomatos

36.00

MAIN COURSES

Vegetable rice

(min 2 pers)

20.00 p.p.

Fish and red shrimp rice

(min 2 pers)

28.00 p.p.

Iberian meat rice

(min 2 pers)

27.00 p.p.

Market fish

Snow peas juice, spinach purée and pil pil

28.00

Grilled Iberian pork sirloin steak

Shallot petals, fried yucca and tomato compote with mint

24.00

Organic sourdough bread and extra virgin olive oil

3.50 p.p.

DESSERTS

Almond coulant and Mallorcan almond ice cream

10.00

Cheese cake and biscuit ice cream

10.00

Egg pudding, milk foam with rosemary and vanilla & ginger ice-cream

10.00

Strawberries marinated in muscovado sugar, basil foam and strawberry sorbet with carmenere wine

10.00

Milk caramel Millefeuille, chocolate sorbet and wafer crumble

10.00

BISTRO

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.

55.00

3-stufige Weinbegleitung durch unseren Sommelier

26.00

Jeden Tag von 13 bis 15 Uhr.

Menü wird jeweils pro Tisch serviert

Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, teilen Sie dies bitte unserem Team mit

Wir haben kein vegetarisches Degustationsmenü

VORSPEISEN

Kroketten von iberischem Bellotaschinken

14.00

Garnelenkroketten

12.00

Spinatkroketten

11.00

Rohmandel-Hummus

Gemüse der Saison in Grapefruit-Pickles, Apfelpüree und Vanille- und Zitrusöl

16.00

Marinierter Lachs Tiradito

Orangen-Tigermilch, Süßkartoffelcreme, Avocado und Bananenchips

20.00

Wolfsbarsch-Ceviche Font Santa Bistró

Zitrusfrüchte von der Insel, Paprikabrunoise, violette Zwiebel und Tomatensorbet von Ramallet

21.00

Tartar von roten Garnelen

Mandel-Caldereta und Rohmandel-Sorbet

24.00

Gegrillter Oktopus

Kartoffelschaum, Croutons, Paprika- und Petersilienöl

22.00

Gegrillter Tintenfisch

Emulsion aus seiner Tinte, karamellierte Zwiebel und Sauce Béarnaise mit Zitrone

23.00

Schinken Maldonado 100% reiner iberischer Bellota-Schinken (100 gr)

Milchbrot und Ramallet - Tomaten

36.00

HAUPTGERICHTE

Gemüse Reis

(mindestens 2 Personen)

20.00 p.P.

Reis mit Fisch und roten Garnelen

(mind. 2 Pers.)

28.00 p.P.

Iberischer Reis und gebratene Paprika

(mind. 2 Pers.)

27.00 p.P.

Marktfisch

Erbsenjus, Spinatpüree und Pil Pil

28.00

Gegrilltes iberisches Lendensteak vom Schwein

Schalottenblüten, gebratene Yucca und Tomatenkompott mit Minze

24.00

Bio-Sauerteigbrot und natives Olivenöl

3.50 p.P.

DESSERTS

Mandelcoulant und mallorquinisches Mandel-Eis

10.00

Käsekuchen und Biskuit-Eis

10.00

Eierpudding "Flan", Vanille-Ingwer-Eis und Rosmarin-Milchschaum

10.00

In Moscovado-Zucker marinierte Erdbeeren, Basilikumschaum und Erdbeersorbet mit Carmenere-Wein

10.00

Millefeuille von Dulce de Leche, Schokoladorsorbet und Waffelstreusel

10.00

