

A LA CARTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ ESSENCIA Y ALMA

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.

100.00

ALMA

Maridaje a cargo de nuestro Sommelier

50.00

Selección de Quesos Nacionales

18.00

Todos los días de 19 p.m. a 21 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

Ceviche Fontsanta de Corvina Salvaje

Cítricos de la isla, sorbete de tomate ramallet, emulsión de merken y espuma de pisco sour

24.00

Ceviche templado de gamba roja

Crema de arroz basmati, sorbete de leche de tigre y aire de cilantro

26.00

Lubina marinada

Anguila ahumada, helado de creme freiche, mahonesa de piñones y ajo blanco de arenque.

24.00

Bogavante nacional

Causa de patata, mantequilla noissete y sabayón de maíz

28.00

Habas a la brasa

Papada ibérica, yema de huevo confitada y crema de ajo

23.00

Presa ibérica

Jugo de oliva verde, helado de cebolla, mojo rojo y crema de mahonés

24.00

PRINCIPALES

Pescado de mercado

Falso risotto de hinojo, pil pil de espinas y aire de mar cítrico sal de Es Trenc

P.S.M

Denton

Beurre blanc, jugo de sus espinas, cous cous de col de Bruselas y zanahoria

33.00

Gallo de san Pedro

Pure de chirivía, caldillo de congrio y aire de limón

36.00

Lechona de porc negre mallorquín

Colinabo cítrico, crema de manzana y yuca frita

32.00

Solomillo de vaca gallega "Iyo"

Terrina de patata y panceta de vaca, mostaza y crema de ajo

36.00

Cordero ecológico mallorquín

Gnoquis de maíz, salsifis fritos, jugo de pimiento asado y yogurt de oveja

33.00

SERVICIO EN MESA

Pescado al horno en sal de Es Trenc

* Para dos personas

75.00

Gamba roja a la sal

p.s.m

Coquelet mallorquín a la brasa

31.00

Chateaubriand de vaca gallega "Iyo"

* Para dos personas

95.00

Jarrete de cordero lechal a baja temperatura

36.00

A elegir, nuestras guarniciones de km 0:

Patató con mojo verde

Verduras de temporada

Brotes tiernos de lechuga

Parmentier de patata

Pan de masa madre ecológica y aceite de oliva virgen extra D.O. Mallorca

4.00

A LA CARTE

TASTING MENU

ESSENCIA AND SOUL MENU

ESSENCIA

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.

100,00

ALMA

Food and wine pairing by our Sommelier

50,00

Selection of National Cheeses

18,00

Every day from 19 p.m. to 21 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

Wild corvine Font Santa Ceviche

Island citrus, ramallet tomato sorbet, merken emulsion and pisco sour foam

24.00

Warm red prawn ceviche

Cream of basmati rice, "leche de tigre" sorbet and coriander air

26.00

Marinated sea bass

Smoked eel, creme freiche ice cream, pine nut mayonnaise and "ajo blanco"

24.00

National lobster

Potato Causa, noisette butter and corn sabayon

28.00

Grilled broad beans

Iberian jowl, egg yolk confit and garlic cream

23.00

Iberian pork

Green olive juice, onion ice-cream, red mojo and Mahones cheese

24.00

MAIN

Market fish

False fennel risotto, fishbones pil pil and citric Es Trenc salt

P.S.M

Denton

Beurre blanc, cous cous of Brussels sprouts and carrots

33.00

John Dory

Mashed parsnip, congeer eel broth and lemon

36.00

Suckling pig of Mallorcan black pork

Citric kohlrabi, apple cream and fried cassava

32.00

Galician beef sirloin "Iyo".

Potato and beef bacon terrine, mustard and garlic cream

36.00

Organic Mallorcan lamb

Corn gnocchi, fried salsifis, roasted pepper broth and sheep yogurt

33.00

TABLE SERVICE

Baked fish in fresh salt from Estrenc

* For two persons

75.00

Red prawns grilled in salt

p.s.m

Grill Mallorcan Pousin

31.00

Chateaubriand of Galician beef "Iyo"

* For two persons

95.00

Suckling Lamb shank

36.00

Choose from our km 0 garnishes:

Potato with green mojo

Seasonal vegetables

Tender lettuce sprouts

Potato parmentier

Organic sourdough bread and extra virgin olive oil D.O. Mallorca

4.00

A LA CARTE

DEGUSTATIONSMENÜ

ESSENZ UND SEELE

ESSENZ

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.

100.00

SEELE

Weinbegleitung durch unseren Sommelier

50.00

Auswahl an nationalen Käsesorten

18.00

Jeden Tag von 19 bis 21 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

Fontsanta Ceviche vom Wildseebarsch

Inselzitrus, Ramallet-Tomatensorbet, Merken-Emulsion und Pisco-Sour -Schaum

24.00

Warme rote Garnelen-Ceviche

Basmatireis-Creme, Tigermilch-Sorbet und Korianderschaum

26.00

Marinierter Wolfsbarsch

Geräucherter Aal, Crème Fraiche-Eis, Pinienkernmayonnaise und "ajo blanco"

24.00

Hummer (national)

Kartoffel-Causa, Noisette-Butter und Mais-Sabayon

28.00

Gegrillte Bohnen

Iberische Hühnerkeule, konfitiertes Eigelb und Knoblauchcreme

23.00

Gegrillte iberische Schweineschulter "Presa iberica"

Extrakt von grünen Oliven, Zwiebeleis, roter Mojo und Mahones creme

24.00

HAUPTGÄNGE

Marktfisch

Falsches Fenchelrisotto, Pil Pil von Gräten, Zitruschaum und Salz aus Es Trenc

P.S.M

Denton

Beurre blanc, Grätenjus, Couscous von Rosenkohl und Karotten

33.00

Petersfisch

Pastinaken-Püree, Meeraalbrühe und Zitronenschaum

36.00

Spanferkel vom mallorquinischen Schwarzschwein

Zitrus - Kohlrabi, Apfelcreme und gebratener Maniok

32.00

Galizische Rinderlende "Iyo"

Kartoffel- und Rindfleischspeckterrine, Knoblauchcreme und gebratener Maniok 32.00

36.00

Mallorquinisches Bio-Lamm

Maisnocchi, gebratene Salsifis, Jus aus gegrillter Paprika und Schafsjoghurt

33.00

TISCHSERVICE

Fisch mit Salzkruste aus dem Ofen

* Für zwei Personen

75.00

Gegrilte rote Garnelen auf Salz

p.s.m.

Gegrilltes Mallorquinisches Stubenküken

31.00

Chateaubriand vom galizischen Rind "Iyo".

* Für zwei Personen

95.00

Mallorquinische Milchlammkeule

36.00

Wählen Sie aus unseren regionalen "km 0" Beilagen:

Kartoffeln mit grünem Mojo

Gemüse der Saison

Zarte Kopfsalatsprossen

Kartoffel-Parmentier

Bio-Sauerteigbrot und natives Olivenöl D.O. Mallorca

4.00

