



El arte de cocinar con fuego ha ido evolucionado a lo largo de los siglos, perfeccionándose hasta el día de hoy. Convirtiéndose en una parte esencial de nuestra historia y dejando un legado de sabiduría y conexión con la tierra.

Cada elemento que llega a nuestra cocina tiene una conexión directa con el entorno que rodea la Sierra de Tramuntana y la riqueza culinaria mallorquina. Desde sus campos hasta el mar, pasando por la leña de almendro y algarrobo que utilizamos.

Una cultura profundamente arrraigada en los sabores y en el origen, donde elegimos trabajar con producto de la isla y con sus agricultores y pescadores locales. Creando un menú de contrastes y singularidades únicas, donde uno puede sentir la autenticidad y profundidad de sabor a cada bocado.

Una experiencia circular, donde todo se conecta, se eleva y se transforma.

The art of cooking with fire has traversed centuries, evolved and perfected to this day. Being an essential part of our history and leaving a trail of wisdom and connection to the land we stand upon.

Each element brought to this kitchen has a meaning, living in union with the landscape that surrounds the Sierra de Tramuntana and the Majorcan culinary richness, from its land to sea to the firewood in use.

Deeply rooted in the culture and local flavours and origins. Choosing to work with the finest produce from local farmers and fishermen. Creating a menu of unique contrasts and singularities, where one can feel the authenticity and depth of flavour in each bite.

A complete circle where, everything is connected, elevated and transformed.



Ramón Freixa
Chef

SINGULAR

La cocina del fuego

ENTRANTES | STARTERS

Coca de caballa con tumbet al romero <i>Coca bread with sardines, rosemary tumbet and roast vegetables</i>	12
Ensalada de cabracho con hinojo y naranjas de Sóller <i>Scorpion fish salad with fennel and Soller oranges</i>	19
Gilda mallorquina <i>Gilda mallorquina (sobrasada pork paté, spicy peppers, anchovies, olives) on tomato bread</i>	12
Espárragos blancos a la parrilla <i>Grilled white asparagus</i>	18
Alcachofas de nuestra huerta con ibérico <i>Artichokes from our fields with iberian meat</i>	18
Selección de nuestra huerta a la brasa <i>Grilled fresh vegetables from our garden</i>	16
Brandada de bacalao, guisantes a la brasa y salsa de camaiot <i>Cod brandade with grilled green peas and “camaiot” sauce</i>	16
Crema de calabaza, apio-nabo y remolacha <i>Pumpkin, celery and beet cream</i>	12
Atún rojo a la brasa, algarroba tomates cherrys de la finca <i>Grilled red tuna with carob and cherry tomatoes</i>	19
Buñuelo de porcella, sobrasada y miel <i>Suckling pig, “sobrasada” and honey dumpling</i>	12
Steak tartar de carne madurada con milhojas de patata de Sa Pobla <i>Steak tartare with fried potato mille-feuille</i>	22

ARROCES | RICE DISHES

Arròs Poblé de pollo, pulpo y cerdo negro(Min 2pax) <i>Poblé rice: creamy rice with chicken, octopus and Mallorcan black pork</i>	30 p.p
Arroz a la llauna con gamba roja y chopitos(Min 2pax) <i>Rice “llauna style”: red prawns and cuttlefish</i>	40 p.p

DEL MAR A LA PARRILLA | FROM THE SEA TO THE GRILL

Del día: Besugo, virrey, salmonete, caballa...	p.s.m/Market Price
<i>Freshly landed fish: Sea bream, viceroy, red mullet, mackerel...</i>	
Chuleton de atún rojo Balfegó. 500gr. Para dos personas.	65
<i>Balfegó red tuna T-bone.</i>	
Calamar, salsa de camaiot, miel de nuestra finca y dátiles	36
<i>Squid with "camaiot" sauce, honey and dates</i>	
Filete de lubina salvaje, flor de calabacín rellena de berenjena asada, crema de guisantes y salsa limonera	34
<i>Wild Sea bass filet, zucchini flower stuffed with roasted eggplant, peas cream and citrus sauce</i>	
Rodaballo, tapenade de aceitunas negras, judías tiernas a la brasa	33
<i>Turbot with black olive tapenade and grilled green beans</i>	
Gamba roja de Sóller, espardeñas con salsa de levadura	61
<i>Soller red prawns: sea cucumber with yeast sauce</i>	

Salsas | Sauces:

Cítricos y hojas de limonero de olor <i>Citrus fruit and lemon leaves</i>
Demi-glace de pescado de roca <i>Rockfish demi-glace</i>
Mallorquina

DE LA TIERRA A LA PARRILLA | GRILLED MEATS

Carnes de Mallorca | *From Mallorca:*

Lechona fresca de Can Company	30
<i>Fresh suckling pig</i>	
Costillitas de cordero lechal con ajitos y pimientos fritos	33
<i>Suckling lamb cutlets with garlic and fried bell peppers</i>	
Pollo confitado relleno de trufa	28
<i>Confitted chicken stuffed with truffle</i>	

Nacional Selección Premium | *National Premium Selection*

Solomillo de vaca "Marela". 25 días de maduración. 250gr.	42
<i>Beef Tenderloin 'Marela'". Matured 25 days. 250gr.</i>	
Lomo bajo de vaca "Rubia Gallega". 35 días de maduración. 350gr.	40
<i>Beef Sirloin "Rubia Gallega"'. Matured 35 days. 350gr.</i>	
Chuleton lomo alto de vaca "Rubia Gallega". 45 días de maduración. 1.200gr.	125
<i>Beef Rib Steak "Rubia Gallega"'. Matured 45 days. 1.200gr.</i>	

Salsas | Sauces:

Perigordini
Mantequilla ahumada <i>Smoked butter</i>
Bearnesa con estragón <i>Tarragon béarnaise</i>

PARA ACOMPAÑAR | SIDES

De nuestra huerta:

Lechuga recién cortada con cebolla tierna
Freshly-picked lettuce with spring onion

Ensalada de la huerta
Fresh salad from our garden

Con las patatas de Sa Pobla | Local potatoes from Sa Pobla

Parmentier trufada <i>Truffled parmentier</i>	12
Fritas como la iaia <i>Potato chips like grandmother made</i>	
Gratén con queso curado Mahonés <i>Gratin with Mallorcan Mahon cheese</i>	10

POSTRES | DESSERTS

Ensaimada Singular	12
Crema de Limón de la Tramuntana y merengue <i>Tramuntana Lemon pie with merengue</i>	12
Gató de almendra marcado a la brasa con helado de miel de nuestras abejas ahumada <i>Mallorcan almond gató cake with smoked honey from our bees ice cream</i>	12
Albaricoques a la brasa con helado de requesón y mantequilla <i>Grilled apricots with cottage cheese and butter ice cream</i>	12
Ganache de chocolate 70% con aceite de Finca Serena y sal De Es trenc. <i>70% chocolate ganache with Finca Serena olive oil and cracked Es Trenc salt</i>	12
Helado de nuestras lavandas <i>Homemade ice cream made of our lavender field</i>	12
Helado de almendras de nuestro campo tostadas y garrapiñadas <i>Roasted and caramel-coated almond from our field ice cream</i>	12