



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 arraigada 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 únicos, 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

Ensalada de raya con trempó y albaricoque <i>Ray fish salad with trempó (Mallorcan tomato salad) and apricot</i>	17
Crema fría de hinojo a la brasa y <i>almendroc</i> acompañado de verduras tiernas <i>Chilled grilled fennel soup with almendroc (goats cheese and garlic dressing) and tender vegetables</i>	12
Gazpacho de cerezas con tartar de tomate y aceite de cebolleta <i>Cherry's gazpacho with tomato tartare and spring onion oil</i>	12
Coca de sardinas con <i>tumbet</i> al romero <i>Coca bread with sardines, and rosemary tumbet</i>	14
Gilda mallorquina (sobrasada, piparra, anchoa, aceituna) sobre pan con tomate (ud) <i>Gilda mallorquina (sobrasada pork paté, spicy peppers, anchovies, olives) on tomato bread (unit)</i>	10
Steak tartar con milhojas de patatas fritas <i>Steak tartare with fried potato mille-feuille</i>	22
Ventresca de Atun rojo a la parrilla, ensalada de tomate de nuestra huerta y sandía <i>Grilled red tuna belly, "tataki style", fresh tomato salad from our garden and watermelon</i>	29
Croqueta de asado papa freixa (4ud) <i>Papa freixa's roast beef croquettes (4ud)</i>	16

DE LA HUERTA A LA PARRILLA | GRILLED FRESH VEGETABLES

Berenjena <i>Aubergine</i>	7
Tomate <i>Tomato</i>	7
Puerro <i>Leek</i>	7
Calabacín <i>Zucchini</i>	7
Corazón de lechuga <i>Lettuce heart</i>	7
Aguacate <i>Avocado</i>	8
Espárragos verdes <i>Green asparagus</i>	18

ARROCES | RICES

Arròs Pobler: Caldoso con cerdo negro y verduritas a la parrilla <i>Arròs Pobler: creamy rice with Mallorcan black pig pork and grilled baby vegetables</i>	30 (p.p)
Arroz a la llauna con butifarra, sepia y gamba roja <i>Arroz a la llauna: with butifarra sausage, cuttlefish and red prawns</i>	40 (p.p)

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

Lubina fresco de la lonja <i>Fresh local seabass, individual portion</i>	32
Pescado fresco de la lonja <i>Fresh local fish, individual portion</i>	p.s.m./Market Price
Pescado de la lonja para compartir (según peso) <i>Freshly landed fish, to share (according to weight)</i>	120/kg
Gamba roja de Sóller (200g) <i>Soller red prawns (200g)</i>	p.s.m./Market Price
Pulpo con trinxat de patata, butifarrón y setas <i>Octopus with potato, sausage, and mushrooms</i>	31
Calamar de Potera <i>Local Octopus</i>	33

Salsas | Sauces:

Mallorquina (tomate, tap de cortí, alcaparras de Llubí y vino blanco) <i>Mallorquina (tomato, tap de cortí pepper, Llubí capers and white wine)</i>	
Cítricos y hojas de limonero de olor <i>Citrus fruit and lemon leaves</i>	
Pilpil con julivertada <i>Pilpil parsley sauce</i>	

DE LA TIERRA A LA PARRILLA | GRILLED MEATS

Carnes de Mallorca | From Mallorca:

Lechona fresca <i>Fresh suckling pig</i>	33
Costillitas de cordero lechal (7 ud) <i>Suckling lamb cutlets (7 units)</i>	29
Hamburguesa de cerdo negro <i>Hamburger of Mallorcan black pork</i>	27
Picantón Mallorquín “Gratapallers” <i>Mallorquin quail</i>	27

Mas Carnes | More meat:

Picana madurada 25 días maduración 220g <i>Picanha steak 25 day dry-aged. 220g</i>	34
Rib Eye madurado 40 días. 350g <i>Rib-eye 40 days dry-aged 350g</i>	42
Pluma Ibérica <i>Iberian tenderloin</i>	29

Salsas | *Sauces*:

Demiglace con moras y cassis | *Demiglace with blackberries and cassis*

Mantequilla ahumada con romero, tomillo limonero
Smoked butter with rosemary and lemon thyme

Bearnesa con estragón | *Tarragon béarnaise*

PARA ACOMPAÑAR | *SIDES*

Escalivada de pimientos, berenjena y tomate 7
Roasted peppers, eggplants and tomatoes

Lechuga recién cortada con cebolla tierna 7
Freshly-picked lettuce with spring onion

Ensalada de la huerta 7
Fresh salad from our garden

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

Parmentier trufada | *Truffled parmentier* 12

Fritas como la iaia | *Potato chips like grandmother made* 11

Boniato con salvia | *Sweet potatoes with sage* 9

POSTRES | *DESSERTS*

Ensaïmada Singular 12

Crema quemada y helado de nata fresca con almendras garrapiñadas
Burnt cream and fresh milk ice cream, with candied almonds

Gató de manzana con helado de leche de oveja 12
Mallorcan apple gató cake with sheep milk ice cream

Coca de patata de Valldemosa con helado de lavanda 12
Potato "coca" pastry from Valldemosa with lavender ice cream

Ganache de chocolate 70% con aceite de Finca Serena y sal de Es Trenc 12
70% chocolate ganache with Finca Serena olive oil and cracked "Es Trenc" salt

Albaricoques con sopa de almendras y maria luïsa 12
Apricots with almond soup, lemon verbena

Helado de almendras tostadas de nuestra finca con Almendras garrapiñadas 12
Homemade almond ice-cream, caramelized almonds

Tabla de queso de Mallorca con mermeladas artesanas 18
Mallorquin cheese board, served with homemade jams