



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.

Productos de mar y montaña, una propuesta que fusiona creatividad y tradición, elaborada con los exquisitos ingredientes de la Costa Brava. Un firme compromiso con lo local que potencia la riqueza y diversidad de los sabores otoñales.

ENTRANTES | *STARTERS*

Buñuelo de porcella <i>Suckling pig fritter</i>	12
Gilda mallorquina (sobrasada, guindilla, anchoa, aceitunas) y pan con tomate <i>Gilda Mallorquina (sobrasada, chili pepper, anchovies, olives) and bread with tomato</i>	12
Coca mallorquina con tumbet y sardina frita <i>Mallorcan coca with tumbet and fried sardine</i>	14
Crema de calabaza a la llama y verduritas tiernas <i>Flame-roasted pumpkin soup and tender vegetables</i>	14
Brandada de bacalao, guisantes y salsa de camallot <i>Cod brandade, peas and camallot sauce</i>	16
Ensalada de raya, aceitunas trencades y vinagreta de granadas <i>Ray salad, cracked olives, and pomegranate vinaigrette</i>	18

DIRECTO DE LA HUERTA | *FRESH FROM THE GARDEN*

Puerros, velouté blanc y almendras salteadas <i>Leeks, white velouté, and sautéed almonds</i>	12
Parillada de verduras de temporada <i>Grilled seasonal vegetables</i>	15
Alcachofas y jamón ibérico al corte <i>Artichokes and hand-carved Iberian ham</i>	18
Guisantes y sus vainas salteadas con queso brossat <i>Peas and their sautéed pods with brossat cheese</i>	16

ARROCES | *RICES DISHES*

Arroz poble (p.p.p /min 2 pax) <i>“Poble” rice</i>	21
Arroz de boletus de temporada, trufa negra de Inca y lomo bajo (p.p.p /min 2 pax) <i>Rice with seasonal boletus, black truffle from Inca, and sirloin</i>	35
Arroz de gamba roja de Sóller y calamar de potera (p.p.p /min 2 pax) <i>Rice with Sóller red prawns and line-caught squid</i>	40

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

Pescado del día <i>Catch of the day</i>	S.p.m.
Suquet de rape, almejas de carril, acelgas y piñones <i>Monkfish 'suquet' with fregola, chard, and pine nuts</i>	33
Calamar de potera en su tinta con piñones y Tap de Cortí <i>Line-caught squid in its ink with pine nuts and 'Tap de Cortí'</i>	34
Lubina salvaje a la brasa con salsa acedera <i>Grilled wild sea bass with sorrel sauce</i>	34
Lenguado con salsa meunière y anacardos fritos <i>Sole with meunière sauce and fried cashews</i>	41

DE LA TIERRA A LA PARRILLA | GRILLED MEATS

Porcella de Can Company <i>Can Company Piglet</i>	26
Picantón con salsa de limón confit y aceitunas trencades <i>Poussin with confit lemon sauce and "trencades" olives</i>	27
Steak tartar de picaña madurada y torrada de pan payés <i>Picanha steak tartare with toasted rustic bread</i>	29
Costillas de cordero lechal con ajitos fritos y pimientos del padrón <i>Suckling lamb ribs with fried garlic and Padrón peppers</i>	31
Lomo bajo de vaca Rubia Gallega Marela <i>'Rubia Gallega' Beef Sirloin, Marela Breed</i>	37
Solomillo de vaca Rubia Gallega Marela <i>'Rubia Gallega' Beef Tenderloin, Marela Breed</i>	38

PARA ACOMPAÑAR | SIDES

Patatas fritas caseras <i>Homemade fries</i>	8
Escalibada de verduras a la brasa <i>Grilled roasted vegetables</i>	9
Ensalada de temporada <i>Seasonal salad</i>	11
Gratén de patata y queso de oveja roja <i>Potato gratin with red sheep's cheese</i>	11

POSTRES | *DESSERTS*

Plátano entero a la brasa con helado de cacahuete <i>Whole grilled plantain with peanut ice cream</i>	11
Lemon pie <i>Lemon pie</i>	12
Ganache de chocolate, aceite de oliva virgen extra y sal de Es Trenc <i>Chocolate ganache, extra virgin olive oil and Es Trenc sea salt</i>	12
Fresas del bosque a la llama con chantilly de pimienta rosa y merengue seco <i>Flamed forest strawberries with pink pepper Chantilly and dry meringue</i>	15
Helado de lavanda <i>Lavender ice cream</i>	12
Helado de almendra tostada y garrapiñada <i>Toasted and candied almond ice cream</i>	12

Precios con IVA incluido. Servicio de pan y agua 3€ por persona.
Prices include VAT. Bread and water service 3€ per person.

Take the soundtrack home

