



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.

PARA COMPARTIR | TO SHARE

Croqueta del Mas (por unidad) <i>Croquette del Mas (per piece)</i>	2,5
Coca mallorquina con sardina frita y tumbet <i>Mallorcan flatbread with fried sardine and vegetable tumbet</i>	14
Buñuelo de bacalao y sepia (5 unidades) <i>Cod and cuttlefish fritter (5 pieces)</i>	15

ENTRANTES | STARTERS

Gazpacho Finca Serena <i>Finca Serena gazpacho</i>	13
Ensalada de aguacate braseado, vinagreta de albaricoque y fresas de Sa Pobla <i>Grilled avocado salad with apricot vinaigrette and Sa Pobla strawberries</i>	16
Boniato asado, yogur, cebolla morada, lima, pistacho y curry <i>Roasted sweet potato, yogurt, red onion, lime, pistachio, and curry</i>	16
Berenjena a las brasas y picada mallorquina <i>Grilled eggplant with Mallorcan picada</i>	16
Mil tomates encurtidos, burrata y remolacha <i>Pickled tomatoes, burrata, and beetroot</i>	18

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Pescado del día <i>Catch of the day</i>	s.p.m
Hamburguesa de Wagyu con queso de cabra gratinado <i>Wagyu beef burger with gratinated goat cheese</i>	22
Pollo Coquelet con salsa limonera <i>Coquelet chicken with lemon sauce</i>	26
Suprema de rodaballo con pilpil y ajitos fritos <i>Turbot supreme with pilpil and fried garlicks</i>	32
Arroz de rape y gamba roja de Sóller <i>Monkfish and red shrimp rice from Sóller</i>	35 p.p.
Lomo bajo de vaca Rubia Gallega 25 días de maduración <i>Galician Blonde beef sirloin, 25 days aged</i>	41

GUARNICIONES | SIDES

Patatas fritas de Sa Pobra <i>Sa Pobra French fries</i>	9
Ensalada de la huerta <i>Garden salad</i>	11
Parrillada de verduras de temporada <i>Grilled seasonal vegetables</i>	16

POSTRE | DESSERT

Helado de vainilla <i>Vanilla ice cream</i>	10
Sorbete de vegetales y cítricos <i>Vegetable and citrus sorbet</i>	10
Chocolate y aceite de Finca Serena <i>Chocolate and Finca Serena olive oil</i>	12
Piña a la brasa con helado de Yuzu, citronela y lemon grass <i>Grilled pineapple with yuzu ice cream, lemongrass, and lemon grass</i>	12
Coulant de algarroba y helado de almendra <i>Carob coulant with almond ice cream</i>	12
Quesos de las Islas <i>Cheeses from the islands</i>	15

Precios con IVA incluido. Servicio de pan y agua.
Prices include VAT. Bread and water service.

3/pax