



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

Coca mallorquina con tumbet y sardina frita <i>Mallorcan coca with tumbet and fried sardine</i>	14
Gilda mallorquina con sobrasada, guindilla, anchoa y aceituna, acompañada de pan con tomate <i>Mallorcan Gilda with sobrasada, chilli, anchovy, and olive, served with pan con tomate</i>	14
Buñuelo de porcella mallorquina (5 unidades) <i>Mallorcan suckling pig fritter (5 pieces)</i>	15
Gazpacho de cerezas a la brasa <i>Charred cherry gazpacho</i>	16
Ensalada de higos, queso de Son Jover, nueces y vinagreta de cereza <i>Fig salad with Son Jover cheese, walnuts, and cherry vinaigrette</i>	16
Ensaïmada casera con roast beef y queso trufado <i>Homemade ensaïmada with roast beef and truffled cheese</i>	18

DE LA HUERTA | FROM THE GARDEN

Puerros confitados, velouté y Airbags crujientes <i>Confited leeks, velouté, and crispy pork skin (Airbags)</i>	14
Berenjena asada, picada mediterránea y queso curado <i>Roasted eggplant, Mediterranean topping and cured cheese</i>	16
Parrillada de verduras de temporada <i>Grilled seasonal vegetables</i>	16
Espárragos blancos de Navarra con salsa holandesa y yema de huevo curada <i>White asparagus from Navarra with hollandaise sauce and cured egg yolk</i>	19

ARROCES | RICES

Arroz Poblé <i>Poblé-style rice</i>	21
Arroz de ceps, trufa negra de Inca y lomo bajo (p.p.p min 2 personas) <i>Rice with boletus, Inca black truffle, and sirloin (p.p.p, min. 2 persons)</i>	35
Arroz de gamba roja de Sóller (p.p.p min 2 personas) <i>Rice with Sóller red prawns (p.p.p, min. 2 persons)</i>	40

DE LA LONJA | FROM THE FISH MARKET

Pescado del día <i>Catch of the day</i>	s.p.m
Lubina salvaje a la brasa con salsa acedera <i>Grilled wild sea bass with sorrel sauce</i>	36
Calamar de potera con su tinta, cebolla asada y piñones <i>Line-caught squid with its ink, roasted onion and pine nuts</i>	38
Rodaballo a la brasa con refrito de ajos, cremoso de boniato y crujiente de aceituna kalamata <i>Grilled turbot with garlic confit, sweet potato purée, and crispy kalamata olives</i>	41

CARNES | MEATS

Picantón con salsa de limón confit y aceitunas trencades <i>Poussin with confit lemon sauce and olives</i>	26
Porcella de C'an Company <i>Can Company piglet</i>	27
Steak tartar de picaña madurada y milhojas de patata <i>Matured picanha tartare with potato millefeuille</i>	29
Solomillo de vaca Rubia Gallega <i>Galician Rubia beef tenderloin</i>	39
Lomo bajo de vaca Rubia Gallega <i>Galician Rubia beef striploin</i>	41

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Patatas fritas <i>Fries</i>	9
Gratén de patata y queso de oveja roja <i>Potato gratin with red sheep's cheese</i>	11
Ensalada fresca, remolacha, trampó, aceitunas trencades y zanahoria <i>Fresh salad with beetroot, 'trampó', olives, and carrot</i>	12

POSTRES | DESSERTS

Fresas de Sa Pobla a la brasa, chantilly de caramelo y merengue seco <i>Grilled Sa Pobla strawberries with caramel chantilly and crispy meringue</i>	11
Ganache de chocolate, AOVE y sal de Es Trenc <i>Chocolate ganache with extra virgin olive oil and Es Trenc salt</i>	12
Lemon Pie <i>Lemon Pie</i>	12
Helado de lavanda <i>Lavender ice cream</i>	12
Helado de almendra tostada y garrapiñada <i>Toasted and candied almond ice cream</i>	12

24 HORAS DE ANTELACIÓN | 24-HOUR PREORDER REQUIRED

Pescado de la Lonja a la sal o brasa con salsa de ajitos <i>Market fish baked in salt or grilled, served with garlic sauce</i>	72
Chuletón de vaca Rubia Gallega Marela 35 días de maduración 1,2 kg <i>1.2 kg 35-day-aged ribeye of Galician Rubia Gallega Marela beef</i>	95
Langosta de Menorca con patatas fritas de la iaia con huevos fritos de corral <i>Menorca lobster with homemade fries and farm-fresh eggs</i>	150
Chateaubriand con salsa Café de París <i>Chateaubriand with Café de Paris sauce</i>	110

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

