

(*) Menú disponible hasta el 7 de noviembre.

Aperitivo de la casa

Chef's amuse-bouche · *Gruß aus der Küche*

Croquetón de setas variadas con crema de huevo frito

Large mixed-mushroom croquette with fried egg cream

Große Kroquette von gemischten Pilzen mit Spiegelei-Creme

Capuchino de boletus con espuma de queso de cabra

Porcini mushroom cappuccino with goat cheese foam

Steinpilz-Cappuccino mit Ziegenkäseschaum

Calamar relleno a la mallorquina y gamba,

bisque de marisco y shii-meji salteado

Mallorcan-style stuffed squid and prawn, seafood bisque,
and sautéed shimeji mushrooms

*Gefüllter Tintenfisch und Garnele nach mallorquinischer Art,
Meeresfrüchte-Bisque und sautierte Shimeji-Pilze*

Carrillera de cerdo con pure de chirivía y salsa de rovelló

Pork cheek with parsnip purée and saffron milk cap mushroom sauce

Schweinebäckchen mit Pastinakenpüree und Safran-Reizker-Sauce

Brownie de chocolate y algarroba con

crema de café y trufa

Chocolate and carob brownie with
coffee and truffle cream

*Schokoladen-Johannisbrot-Brownie mit
Kaffee-Trüffel-Creme*

55€ (iva incluido)

Bebidas no incluidas. *Drinks not included.*

HORARIO · SCHEDULE

Martes a sábado · *Tuesday to Saturday*

18.30h - 22.00h

Reserva previa · *Book in advance*

T. +34 971 631 650

S
[
F
[
T
[
B
O
L
I
E
T
S

