MIENTRAS TANTO

Espléndido cocktail fresa & cava 15

Bellini melocotón & cava 15

Copa de cava 10

T A P A S

Pan de masa madre de harinas ecológicas ☼ aceite de oliva extra virgen pp 4

☼ Olivas de Sóller 3.5 Aioli hecho en el hotel 3.5

Gilda casera de atún curado, piparra de navarra y oliva 5

Croquetas crujientes de pollo campero y jamón ibérico 4u 14

♣ Espléndido patatas Bravas con nuestra salsa brava y , aioli 14

Calamar a la andaluza con mayonesa cítrica 22

Tartar de atún rojo, helada de aguacate, kosho de cítricos 28

ESPLÉNDIDO Sashimi con nuestra selección de atún Bluefin 4u, salmón ecológico 4u, hamachi 4u con hojas de sisho, rabano y wasabi 38

Cecina de León de buey madurado con queso mahonés curado subaida y almendras 34

Jamón Ibérico de Bellota (80 gr) y grissini hechos en el hotel 32

♣ Berenjena asada con demi de verduras, labneh y crumble de ajo 16

♣ Ensalada griega, queso feta marinado con hierbas mediterraneas, olivas kalamata, verduras de nuestro huerto 22

Mallorquín product ♣ Vegeterian Made in tel

PRINCIPALES

Lomos de Serviola marinados en mojo verde de hinojo, a la brasa con aguacate y zanahoria morada 28

Filete de lubina a la plancha con verduras y emulsión de ajo negro 34

Arroz a la Llauna, con pulpo a la brasa y alcachofas 32

☀Cerdo negro mallorquín con calabaza asada y creme freiche 32

☀Terrina de cordero lechal mallorquín, emulsión de zanahoria y vainilla y coulis de jalapeño 38

Lomo bajo a la parrilla terminado a la brasa con patatas fritas caseras y salsa café de París (300 gr) 48

Hamburguesa ESPLÉNDIDO con nuestra selección de carnes, brioche casero , beicon ibérico ahumado, cheddar curado y patatas fritas caseras 28

♣ Pasta cappollacci de calabaza asad, ricota y ajo asado con miel de calabaza 24

Ensalada Caesar, Lechuga Romana, aliño Caesar casero y croutons de masa madre de pollo campero crujiente 26 de salmón ecológico 28

Wok de pollo campero con noodles, piña, shitake, verduras & anacardos de pollo campero 28 de gambas 29

Club Sandwich de pechuga de pollo campero a la parrilla, nuestro pan casero , beicon crujiente y patatas fritas caseras 27

GUARNICIONES

♣ Verduras a la brasa 16

♣ Arroz basmati al vapor 7

♣ Patató con aroma de romero 9

♣ Patatas fritas caseras 8

Mallorquín product ♣ Vegeterian Made in hotel

Nuestra Filosofía Culinaria

Mallorca nos bendice durante todo el año con una despensa extraordinaria. En el corazón de nuestra propuesta se encuentra nuestro **propio huerto**, donde cultivamos con paciencia las hortalizas y frutas que, respetando el ciclo natural de las estaciones, llegan directamente a su mesa.

Entendemos la cocina contemporánea como un acto de respeto absoluto hacia el producto local. Al priorizar los tesoros de la isla, no solo garantizamos una calidad excepcional, sino que protegemos la biodiversidad de nuestra tierra y apoyamos el legado de nuestros productores locales.

Bajo una mirada innovadora y creativa, fusionamos técnicas y matices de rincones lejanos para crear una experiencia gastronómica emocionante y diversa.
Les invitamos a celebrar con nosotros este viaje de sabores donde distintas culturas conviven en perfecta armonía.

Nuestro compromiso es honesto: priorizamos siempre lo que nace en Mallorca y, cuando la isla no puede ofrecérnoslo, seleccionamos los mejores productos de la península para asegurar la excelencia en cada plato.

Gracias por permitirnos cocinar para ustedes, Esperamos que disfruten.

- *Garantía de Calidad:* Para su seguridad, todo el pescado servido crudo ha sido sometido a un proceso de congelación a -20°C durante un mínimo de 24 horas.
- *Alergias* e *Intolerancias:* Si tiene alguna restricción alimentaria o alergia, por favor informe a nuestro equipo.