

OCTUBRE 22 OCTOBER

Sugerencias Suggestions

CHIPIRONES A LA PLANCHA 21,00€
GRILLED "CHIPIRONES" (BABY SQUIDS)

**CREMA DE SETAS CON HUEVO POCHÉ
Y PURÉ TRUFADO DE PATATA CON GUANCIALE 18,00€**
WILD MUSHROOM CREAM WITH POACHED EGG
AND TRUFFLED POTATO PUREE WITH GUANCIALE

MEJILLÓN BOUCHOT A LA CREMA 18,00€
BOUCHOT MUSSELS WITH CREAM SAUCE

HUEVOS ROTOS CON TARTAR DE ATÚN Y VINAGRETA DE KIMCHI 22,00€
BROKEN EGGS WITH TUNA TARTARE AND KIMCHI VINAIGRETTE

BRIOCHE DE PANCETA, ENSALADA DE COL E HINOJO 20,00€
FENNEL, COLESLAW AND STREAKY BACON BRIOCHE

**ESPÁRRAGOS VERDES CON SALSA ROMESCO,
VINAGRETA DE TOMATE SECO Y QUESO DE CABRA 19,00€**
GREEN ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE,
SUNDRIED TOMATO VINAIGRETTE AND GOAT CHEESE

ESPAGUETIS A LA CREMA DE LIMÓN Y HUEVAS DE LUMPO 20,00€
SPAGHETTI WITH LEMON CREAM AND LUMPFISH ROE

PENNE AL FORNO CON BUTIFARRA, SETAS Y SALSA DE TARTUFATA 21,00€
PENNE AL FORNO WITH SAUSAGE, MUSHROOMS AND TARTUFATA SAUCE

Pescado del día Fish of the day

FIDEUÁ DE LLAMPUGA Y SEPIA CON COPOS DE KATSUOBUSHI 26,00€
LLAMPUGA (LOCAL FISH) AND CUTTLEFISH FIDEUÁ WITH KATSUOBUSHI FLAKES

LLAMPUGA A LA MENORQUINA 28,00€
MINORCAN STYLE LLAMPUGA (LOCAL FISH)

VERDEROL (500 gr.) 28,00€
LEMON FISH

VERDEROL (700 gr.) 30,00€
LEMON FISH

GAMBA DE SÓLLER PEQUEÑA AL AJILLO 26,00€
SMALL GARLIC PRAWNS FROM SOLLER

GAMBA GRANDE DE SÓLLER, 250 GR. 60,00€
LARGE PRAWNS FROM SOLLER, 250 GR.

vint