

OCTUBRE 21 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

**TARTAR DE ATÚN ROJO, YUZU Y PESTO ROJO 24,00€**  
RED TUNA TARTARE, YUZU AND RED PESTO SAUCE

**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