

Chuleta de vaca sin hueso con maduración de 30 días

GUARNICIONES

Lechuga viva aliñada o a la brasa

Tomates escogidos con cebolla de pom

Patató al ajo, limón y romero

Pan rústico de Triticum

Alioli casero

Olivas mediterráneas El Colmado

Pan de cristal rústico con tomate y aceite de oliva virgen extra

POSTRES

Crema catalana

Helado

Helado 2 bolas

Helado 3 bolas

Milhojas de pistacho

Tiramisú con manjari

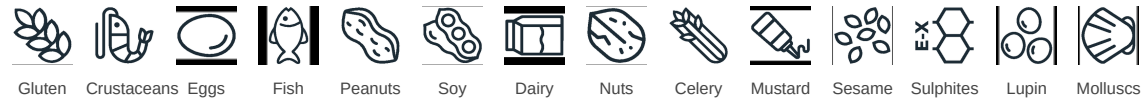
VARIOS COCINA

Pan rústico

Pan con tomate y aceite

Natural		
With canonita sour		
With spicy tuna tartar		
With pomegranate juice		

Iberian cured ham "Juan Manuel de Guijuelo" (70gr)
Carpaccio of tenderloin with anchovy salt and caper bearnaise sauce
Selected tomatoes, sea pickles and acidulated juice
Burrata, grilled tomato, seaweed mojo and figs
Mallorca red prawn tartare and Joselito pork belly
Red tuna sashimi, pickles, apricot and seaweed dressing
Sea bass ceviche, mango/passion foam and crunchy corn
Steak tartare, fresh wasabi and matured egg yolk
Glazed aubergine, parmesan cream and pistachios
Char-grilled green asparagus, "mojo rojo" and codium foam
Grilled scallops with Mediterranean "picadillo"
Lobster, fried eggs with lace, potato and fresh truffle
Deep-fried calamari with "padrón" peppers alioli
Josper roast chicken and garlic prawns croquettes (4 pieces)
Grilled octopus, roast leek and salsa brava



Selected boneless beef chop with 30 days maturity

SIDES FOR THE FISH

Grilled or dressed lettuce

Selected tomato with pom spring onion

Potato with garlic, lemon and rosemary

Triticum rustic bread

Homemade aioli

El Colmado Mediterranean olives

Rustic bread with tomato and extra virgin olive oil

DESSERTS

Crema catalana

Helado

Helado 2 bolas

Helado 3 bolas

Milhojas de pistacho

Tiramisú con manjari

KITCHEN EXTRAS

Pan rústico

Pan con tomate y aceite

PERIPIOLO

													
Gluten	Crustacis	Ous	Peix	Cacauets	Soja	Làctics	F. Secs	Api	Mostassa	Sèsam	Sulfits	Tramús	Mol·luscs

Bravas marineres													
Calamar a sa brasa amb wagyu													
Canaló de tonyina													
Carpaccio de gamba													

ARROS & PASTA

Arròs del senyoret													
Pasta marinera													
Fideuà													
Arròs sec de llamàntol													
Ous romputs amb llamàntol													
Llamàntol a sa brasa													
Rajada fregida													

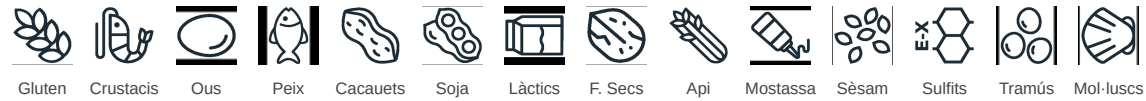
PEIXOS DE LLONJA

Llobarro													
Llenguado													
Gall de Sant Pere													
Cap Roig mallorquí													
Virrei													

CARNS SELECCIONADES

Filet de vadella gallega													
Ploma ibèrica Juan Manuel													

PERIPLÒ



Chuletó de vaca sense os amb maduració de 30 dies

GUARNICIONS

Enciam viu trempat o a sa brasa

Tomàtiga seleccionada amb ceba tenra de pom

Patató a s'all, llimona i romaní

Pa rústic Triticum

Alioli casolà

Olives mediterrànies El Colmado

Pa de vidre rústic amb tomàquet ramillet i oli d'oliva verge extra

POSTRES

Crema catalana

Helado

Helado 2 bolas

Helado 3 bolas

Milhojas de pistacho

Tiramisú con manjari

VARIOS COCINA

Pan rústico

Pan con tomate y aceite

REIS & PASTA

FISCH VOM MARKT

AUSGEWÄHLTES FLEISCH

Deutsch

Rinderkotelett ohne Knochen mit ca. 30 Tagen Reifezeit

BEILAGEN

Gegrillt frische Salatblätter

Ausgewählte Tomate mit Pom-Frühlingszwiebel

Klein-Kartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin und Zitrone

Rustikales Triticum-Brot

Hausgemachte Aioli

Mediterrane Oliven El Colmado

Rustikales Brot mit Tomate und nativem Olivenöl extra

DESSERTS

Crema catalana

Helado

Helado 2 bolas

Helado 3 bolas

Milhojas de pistacho

Tiramisú con manjari

KÜCHE VERSCHIEDENES

Pan rústico

Pan con tomate y aceite