

BARBAR

MALLORQUÍ	4-5
ESPAÑOL	6-7
ENGLISH	8-9
DEUTSCH	10-11

COMENÇAR

OSTRA Nº2 AL NATURAL (U.)	4.95€
OSTRA Nº2 PALOMA (U.)	6.95€
OSTRA Nº2 A SA BRASA I BEURRE BLANC DE PIPARRA (U.)	8.50€
PALETA IBÈRICA DE D'AGLÀ JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	18.00€
CECINA DE WAGYU (60 G)	25.00€
BLOODY MARY D'ESCOBERTS I TOMÀQUET COR DE BOU	18.00€
PICANYA ENVELLIDA AMB FORMATGE DE PREBE BO I ALL	16.00€
TONYINA VERMELLA, MADUIXES ROSTIDES, AUFABAGUERA I PINYONS	24.00€
SIRVIOLA MADURADA, PONZU DE TOMÀTIGA I ENVINAGRATS	21.00€
CAVALLA LAQUEJADA, ESCALIBIDADA I CREMA AGRIA	18.00€
CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA, ROMESQUET I PANCETA JOSELITO	26.00€
STEAK TÀRTAR DE VEDELLA, EMULSIÓ DE PREBE BO VERD I ROVELL CURAT	23.50€
BURRATA, PASTANAGUES MALLORQUINES SETINADES, MOSTASSA I FESTUCS	22.00€
“SALPICÓN” TIBI DE LLAMÀNTOL NACIONAL	36.00€
XIPIRÓ MALLORQUÍ A LA BRASA AMB ROMESCO D'ALL NEGRE	24.00€
ALBERGÍNIA A LA FLAMA, RICOTTA, FIGUES I AMETLLA FREGIDA	18.50€

SALMONETE A SA BRASA AMB PONZU DE MANTEGA	35.00€
LLETONS DE VEDELLA, MEUNIER DE TÀPERES I CARABASSA ROSTIDA	28.00€
MAGRET D'ÀNEC, PRÉSSEC DE VINYA I ALGARROBA	35.00€
CANELÓ D'OSOBUCO GRATINAT, BEIXAMEL DE BOLETUS I TRUFA	29.50€
FILET DE WAGYU JAPONÈS AMB GUARNICIÓ (140gr)	58.00€
LLOM BAIX SELECCIONAT A SA BRASA AMB GUARNICIÓ (350gr)	42.00€
RÈMOL SALVATGE A SA BRASA AMB GUARNICIÓ	48.00€
LLOBARRO SALVATGE A SA BRASA AMB GUARNICIÓ	48.00€
CAP ROIG MALLORQUÍ	S.P.M.

GUARNICIONS:

PURÉ DE PATATES 'ROBUCHON'

BIMI ROSTIT AMB SALSA ROMESCO

Tots els nostres productes estan subjectes a l'estacionalitat i les contingències del temps, per la qual cosa és probable que no sempre disposem de tots els plats. Els nostres peixos estan madurats amb sistema Dry Age i cuinats a la brasa amb refregit d'alls i bitxo.

PA RÚSTIC DE TRITICUM 5.95€/ud
 PA AMB TOMÀTIGA DE PENJAR I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA 7.85€
 OLIVES DEL MEDITERRANÍ EL COLMADO 3.50€

EMPEZAR

OSTRA Nº2 AL NATURAL (U.)	4.95€
OSTRA Nº2 PALOMA (U.)	6.95€
OSTRA Nº2 A LA BRASA Y BEURRE BLANC DE PIPARRA (U.)	8.50€
PALETA IBÉRICA DE BELLOTA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	18.00€
CECINA DE WAGYU (60 G)	25.00€
BLOODY MARY DE BERBERECHOS Y TOMATE COR DE BOU	18.00€
PICAÑA ENVEJECIDA CON QUESO DE PIMIENTA Y AJO	16.00€
ATÚN ROJO, FRESAS ASADAS, ALBAHACA Y PIÑONES	24.00€
PEZ LIMÓN MADURADO, PONZU DE TOMATE Y ENCURTIDOS	21.00€
CABALLA LAQUEADA, ESCALIBADA Y CREMA AGRIA	18.00€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA, ROMESQUET Y PANCETA JOSELITO	26.00€
STEAK TÁRTAR DE VACA, EMULSIÓN DE PIMIENTA VERDE Y YEMA CURADA	23.50€
BURRATA, ZANAHORIAS MALLORQUINAS GLASEADAS, MOSTAZA Y PISTACHOS	22.00€
SALPICÓN TIBIO DE BOGAVANTE NACIONAL	36.00€
CHIPIRON MALLORQUIN A LA BRASA CON ROMESCU DE AJO NEGRO	24.00€
BERENJENA A LA LLAMA, RICOTTA, HIGOS Y ALMEDRA FRITA	18.50€

SALMONETE A LA BRASA CON PONZU DE MANTEQUILLA	35.00€
MOLLEJAS DE TERNERA, MEUNIER DE ALCAPARRAS Y CALABAZA ASADA	28.00€
MAGRET DE PATO, MELOCOTON DE VIÑA Y ALGARROBA	35.00€
CANELÓN DE OSOBUCO GRATINADO, BECHAMEL DE BOLETUS Y TRUFA	29.50€
SOLOMILLO DE WAGYU JAPONÉS CON GUARNICIÓN (140gr)	58.00€
LOMO BAJO SELECCIONADO A LA BRASA CON GUARNICIÓN (350gr)	42.00€
RODABALLO SALVAJE A LA BRASA CON GUARNICIÓN	48.00€
LUBINA SALVAJE A LA BRASA CON GUARNICIÓN	48.00€
CAP ROIG MALLORQUÍN	S.P.M.

*GUARNICIONES:**PURÉ DE PATATAS "ROBUCHON"**BIMI ASADO CON SALSA ROMESCU*

Todos nuestros productos estan sujetos a la estacionalidad y las contingencias del tiempo por lo cual es probable que no siempre dispongamos de todos los platos. Nuestros pescados están madurados con sistema Dry Age y cocinados a la brasa con refrito de ajos y guindilla.

PAN RÚSTICO DE TRITICUM 5.95€/ud

PAN CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 7.85€

OLIVAS MEDITERRÁNEAS EL COLMADO 3.50€

TO START

OYSTER NO. 2 NATURAL (U.)	4.95€
OYSTER NO. 2 PALOMA COCKTAIL (U.)	6.95€
OYSTER NO. 2 GRILLED WITH “PIPARRA” BEURRE BLANC (U.)	8.50€
IBERIAN ACORN-FED HAM JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	18.00€
WAGYU BEEF JERKY (60 G)	25.00€
BLOODY MARY OF COCKLES AND TOMATO “COR DE BOU”	18.00€
AGED PICANHA WITH PEPPER AND GARLIC CHEESE	16.00€
RED TUNA, ROASTED STRAWBERRIES, BASIL AND PINE NUTS	24.00€
MATURED LEMON FISH, TOMATO PONZU AND PICKLES	21.00€
MACKEREL, SCALLOPED MACKEREL AND SOUR CREAM	18.00€
RED PRAWN CARPACCIO, ROMESCO AND JOSELITO PANCETTA	26.00€
BEEF STEAK TARTARE, GREEN PEPPER EMULSION AND CURED YOLK	23.50€
BURRATA, GLAZED MALLORCAN CARROTS, MUSTARD AND PISTACHIOS	22.00€
WARM NATIONAL LOBSTER “SALPICON”	36.00€
GRILLED MALLORCAN SQUID WITH BLACK GARLIC ROMESCU	24.00€
FLAMED AUBERGINE, RICOTTA, FIGS AND FRIED ALMONDS	18.50€

TO FOLLOW

GRILLED RED MULLET WITH BUTTER PONZU	35.00€
VEAL SWEETBREADS, CAPERS MEUNIER AND ROASTED PUMPKIN	28.00€
DUCK MAGRET, VINE PEACH AND CAROB	35.00€
OSOBUCO GRATINATED CANELONI, BOLETUS BECHAMEL AND TRUFFLE	29.50€
JAPANESE WAGYU TENDERLOIN WITH SIDE (140gr)	58.00€
SELECTED GRILLED UNDERLOIN WITH SIDE (350gr)	42.00€
WILD GRILLED TURBOT TRUNK WITH SIDE	48.00€
GRILLED SEABASS WITH SIDE	48.00€
MALLORCAN "CAP ROIG" (SCORPION FISH)	S.P.M.

*SIIDES:**"ROBUCHON" MASHED POTATOES**ROASTED BIMBI WITH ROMESCU SAUCE*

All our products are subject to seasonality and the contingencies of the weather, so it is likely that we do not always have all the dishes available. Our fish are matured using the Dry Age system and cooked on the grill with fried garlic and chilli.

RUSTIC BREAD 5.95€/ud

BREAD WITH HANGING TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 7.85€

MEDITERRANEAN OLIVES "EL COLMADO" 3.50€

STARTEN

AUSTER N°2 NATUR (Stk.)	4.95€
AUSTER N°2 MIT "PALOMA COCKTAIL" (Stk.)	6.95€
GEGRILLTE AUSTER N°2 MIT BEURRE BLANC AUS "PIPARRA"	8.50€
IBERISCHER BELLOTA SCHINKEN "JUAN MANUEL D.O GUIJUELO" (60gr)	18.00€
WAGYU-TROCKENFLEISCH (60 G)	25.00€
BLOODY MARY MIT HERZMUSCHELN UN COR DE BOU-TOMATE	18.00€
GEREIFTER TAFELSPITZ MIT PFEFFER UND KNOBLAUCH KASE	16.00€
ROTER THUNFISCH, GEBRATENE ERDBEEREN, BASILIKUM UND PINIENKERNE	24.00€
TROCKENGEREIFTE BERNSTEINMAKRELE, TOMATEN-PONZU & EINGELEGTEM	21.00€
GLASIERTES MAKRELENFILET, ESCALIBADA UND SAURE SAHNE	18.00€
ROTGARNELEN-CARPACCIO, "ROMESQUET" UND JOSELITO SPECK	26.00€
RINDER.TATAR. GRUNER PFEFFER-EMULSION UND GEBEIZTES EIGELB	23.50€
BURRATA, GLASIERTE MALLORQUINISCHE KAROTTEN, SENF UND PISTAZIEN	22.00€
WARMES "SALPICÓN" MIT NATIONALEN HUMMER	36.00€
GEGRILLTER TINTENFISCH MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH-ROMESCU	24.00€
ÜBERBÄCKENE AUBERGINE MIT RICOTTA, FEIGEN UND GERÖSTETEN MANDELN	18.50€

WEITER

GEGRILLTER ROTBARBEN MIT BUTTER-PONZU	35.00€
KALBSBRIES, KAPERN-MEUNIER UND GEROSTETER KÜRBIS	28.00€
ENTENBRUST, WEINBERGPFISCH UND JOHANNISBROT	35.00€
GRATINIERTEOSSOBUCO-CANNELLONI,STEINPILZEUNDTRUFFEL-BECHAMEL	29.50€
JAPANISCHES WAGYU-FILET MIT BEILAGE (140g)	58.00€
LENDENSTEAK VOM GRILL (350gr)	42.00€
GEGRILLTER WILDER STEINBUTT	48.00€
WILDER WOLFSBARSCH VOM GRILL	48.00€
MALLORQUINISCHER CAP ROIG (SCORPION FISH)	S.P.M.

*BEILAGE:**“ROBUCHON”-KARTOFFELPÜREE**GERILLTES BIMBI MIT ROMESCU-SOSSE*

Alle unsere Produkte unterliegen der Saison und den Unwägbarkeiten des Wetters, daher ist es möglich, dass wir nicht immer alle Gerichte vorrätig haben.

Unser Fisch wird nach dem Dry-Age-Verfahren gereift und auf dem Grill mit gebratenem Knoblauch und Chili zubereitet.

RUSTIKALES TRITICUM-BROT 5.95€/ud

RUSTIKALES BROT MIT TOMATE UN NATIVEM OLIVENÖL EXTRA 7.85€

MEDITERRANE OLIVEN EL COLMADO 3.50€

