

entrantes - to share

PAN ARTESANO: ALIOLI, DIP DE TOMATES SECOS MARINADOS. 4,50

Artisan bread: aioli, marinated sun-dried tomato dip.

G, H

PATATAS AETHOS: PATATAS DE SA POBLA, PICADILLO DE VERDURAS DE LA HUERTA. 13

Aethos Potatoes: Sa Pobra potatoes, garden vegetable picadillo.

G, SO

COLIFLOR ASADA: TAHINI CON LIMÓN, HIERBAS LOCALES, ALMENDRAS LAMINADAS. 14

Roasted Cauliflower: tahini with lemon, local herbs, sliced almonds.

SE, FS

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA: HINOJO, ACEITUNAS, VINAGRETA DE NARANJA DE SÓLLER. 16

Seasonal Tomato Salad: fennel, olives, Sóller orange vinaigrette.

ENSALADA VERDE: UVAS, PEPINO, LIMÓN FERMENTADO, SÉSAMO, ALIÑO DE YOGUR AL AJO. 16

Green Salad: Grapes, cucumber, fermented lemon, sesame, garlic yogurt dressing.

L, SE

ZANAHORIAS A LA BRASA: CON QUESO CREMOSO Y ALMENDRAS LAMINADAS. 17

Grilled Carrots: with creamy cheese and sliced almonds.

L, SU, FS

PESCADO FRITO MALLORQUÍN: PESCADO FRESCO DEL MERCADO, ALIOLI CÍTRICO. 20

Mallorcan Fried Fish: fresh market fish, citrus aioli.

G, P, M, L

BURRATA FRESCA: CALABACÍN AL JOSPER, CRUMBLE DE PISTACHO, ACEITE DE OLIVA. 19

Fresh Burrata: Jospier-grilled courgette, pistachio crumble, olive oil.

L, FS, G

MEJILLONES AL VAPOR: SALSA DE SOBRASADA MALLORQUINA, HIERBAS FRESCAS. 20

Steamed Mussels: Mallorcan sobrasada sauce, fresh herbs.

MO, L

CARABINEROS CRUJIENTES: HOLANDESA PICANTE, FERMENTO DE CHILE. 23

Crispy Carabineros Prawns: Spicy hollandaise, chili ferment.

G, H, P, C, M, MO, L, A, SU

TIRADITO DE PESCADO: CALABACÍN, LIMÓN LACTOFERMENTADO, AVELLANA, ALIÑO DE SOJA. 25

Fish Tiradito: Courgette, lacto-fermented lemon, hazelnut, soy dressing.

P, SO, SU, FS

principales - mains

ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA: CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE, BRÓCOLI ASADO. 18 P.P.

Seasonal Vegetable Rice: Carrot-ginger cream, roasted broccoli.
SU, C, P, M

LINGUINE DE GAMBAS: AJO, GUINDILLA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. 22

Prawn Linguine: Garlic, chili, extra virgin olive oil.
G, C, P

ARROZ A LA LLAUNA: PESCADO FRESCO DEL MERCADO LOCAL, CALDO DE MARISCO. 24 P.P.

Arroz a la Llauna: fresh local market fish, seafood broth.
P, M

POLLO DE CORRAL: LIMÓN, PATATÓ. 26

Free-Range Chicken: lemon, potato.

CORDERO MALLORQUÍN: PATATAS EN LÁMINAS, AJO, TOMILLO FRESCO. 30

Mallorcan Lamb: sliced potatoes, garlic, fresh thyme.

LUBINA A LA BRASA A LA BILBAÍNA: AJO, GUINDILLA, ALIÑO DE VINAGRE. 32

Grilled Sea Bass: Bilbao style: garlic, chili, vinegar dressing.
P

ENTRECÔT A LA BRASA: BEURRE BLANC, ACEITE DE HIERBAS, PATATAS ASADAS. 42

Grilled Entrecôte: Beurre blanc, herb oil, roasted potatoes.
L

especiales - specials

PESCADO DEL DÍA: SELECCIONADO EN LA LONJA LOCAL. CONSULTE CON NUESTRO EQUIPO. P.P.

Daily Market Fish: selected from the local fish market. Please ask our team.

CARNES MADURADAS EN CASA: SERVIDAS CON PATATAS DE SA POBLA Y VERDURAS DE LA HUERTA.

CONSULTE CON NUESTRO EQUIPO. P.P.

House Dry-Aged Meats: served with Sa Pobla potatoes and garden vegetables. Please ask our team.

guarniciones - sides

ENSALADA DE LA HUERTA: CEBOLLA ENCURTIDA, TOMATES CHERRY. 8

Garden Salad: pickled onion, cherry tomatoes.
SU, MO

PATATAS ASADAS: MANTEQUILLA A LAS HIERBAS MALLORQUINAS. 10

Roasted Potatoes: Mallorcan herbs butter.
L

VERDURAS DE TEMPORADA: BRASEADAS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, HIERBAS MEDITERRÁNEAS. 15

Seasonal Vegetables: braised, extra virgin olive oil, Mediterranean herbs.

CORAZONES DE ALCACHOFA SALTEADOS: MAYONESA SUAVE DE MISO, TOQUE UMAMI. 15

Sautéed Artichoke Hearts: smooth miso mayonnaise, umami touch.
H, SO

postres - desserts

MOUSSE DE NARANJA DE SÓLLER Y CHOCOLATE NEGRO 16

Mousse ligera de naranja de Sóller con galleta crujiente y chocolate negro con un toque de sal.

Light Sóller orange mousse with crunchy biscuit and dark chocolate with a hint of sea salt.

G, L

LINGOTE DE MOUSSE DE CHOCOLATE RELLENO DE SEMIFRÍO DE FRESAS 16

Suave mousse de chocolate en forma de lingote, relleno de semifrío de fresas y un hilo de aceite de oliva virgen extra.
Soft chocolate mousse shaped as an ingot, filled with strawberry semifreddo, finished with a touch of extra virgin olive oil.

L

FLAÓ AETHOS 14

Espuma tradicional de queso y hierbabuena inspirada en la receta local.

Traditional cheese and mint foam, inspired by the local recipe.

G, L, H

BRISA DE FRUTAS DEL MAR 13

Selección de frutas frescas de temporada con toques cítricos y hierbas aromáticas.

Fresh seasonal fruits with citrus notes and aromatic herbs.

menú infantil - kids menu

PASTA CON MANTEQUILLA 14

Espagueti con mantequilla

Spaghetti with butter

G,L

POLLO A LA PLANCHA Y PATATAS FRITAS 10

Pollo a la plancha, patatas fritas.

Grilled chicken with french fries.

SMASH BURGER CON QUESO MAHÓN Y PATATAS 15

Hamburguesa de ternera con queso Mahón, lechuga y tomate, servida con patatas.

Beef smash burger with Mahón cheese, lettuce and tomato, served with fries.

G,L,SU

FISH & CHIPS DE PESCADO DE LA LONJA 16

Pescado fresco de la lonja rebozado en harina de garbanzo y arroz, servido con patatas.

Local catch coated in chickpea and rice flour. Served with fries.

P

PESCADO DE LA LONJA A LA PLANCHA SERVIDO CON PATATAS Y VERDURAS 16

Pescado fresco de la lonja a la plancha con patatas y verduras de temporada.

Grilled local catch served with potatoes and seasonal vegetables.

P

CHICKEN CRUNCH MEDITERRÁNEO 16

Tiras crujientes de solomillo de pollo servidas con salsa tártara casera y patatas fritas.

Crispy chicken tender strips served with homemade tartar sauce and fries.

G,H,SU