

DE 13 A 17 H

€26,50
I.V.A. INCL.

MENÚ DE LA SEMANA

*El precio incluye picadita con aceitunas, pan, palitos de verdura y alioli
*Der Preis beinhaltet Oliven, Brot, Gemüsesticks und Alioli

ENTRANTES

Veloute de pescado con sus verduras y albóndigas al eneldo

Fischveloute mit Gemüse und Dill Fischbällchen

Fish veloute with vegetables and dill fish balls

Huevo cocido a 65 grados con setas salteadas y espuma de Parmesano

Bei 65 Grad gekochtes Ei mit sautierten Waldpilze und Parmesanschaum
Egg cooked at 65 degrees with sautéed wild mushrooms and Parmesan foam

Croquetas caseras de mejillones y langostinos con alioli de azafrán

Hausgemachte Muschel- und Garnelenkroketten mit Safran-Aioli

Homemade mussel and prawn croquettes with saffron aioli

PRINCIPAL

Fetuccini con gambas salteadas y fina salsa al vermut e hinojo

Fettuccine mit sautierten Garnelen und feiner Wermut-Fenchel-Sauce

Fettuccine with sautéed king prawns and fine vermouth and fennel sauce

Filete de corvina asado con berenjena lacada al miso, alga wakame y caldo dashi

Gerösteter Wolfsbarschfilet mit Miso-lackierter Aubergine, Wakame-Algen und Dashi-Brühe

Roasted sea bass filet with miso lacquered eggplant, wakame seaweed and dashi broth

Pierna rellena de cordero mallorquín con frutos secos y muselina de boniato

Gefüllte mallorquinische Lammkeule mit getrocknete Nüsse und Süß Kartoffelmousseline

Leg of Majorcan lamb stuffed with dried nuts and sweet potato muslin

POSTRES

Flan casero de queso fresco servido con toffee

Hausgemachter Frischkäsecreme, serviert mit Toffee

Homemade fresh cheese custard served with toffee

Fondant de chocolate caliente con dulce de leche helado

Heiße Schokoladen Fondant mit Karamell Eiscreme

Hot chocolate fondant with caramel ice cream

*Bebidas no incluidas.
*Drinks not included.

mAxime