

MESITAS

BOCADOS

Ostra Amelie N°3 con tabasco casero de jalapeños	6.9€/ud
<i>Amelie Oyster N°3 with homemade jalapeño tabasco</i>	
Flor de calabacín en tempura con tinga de pollo y chipotle	11.80€
<i>Zucchini flower tempura with chicken tinga and chipotle</i>	
Tostadita de atún con chipotle y huevas de trucha	12.80€
<i>Tuna crispy toast with trout roe and chipotle</i>	
Corvina rebozada embarrada en mojo-morita	6.90€
<i>Battered sea bass with mojo-morita</i>	
Pan artesano con alioli de jalapeño tatemado y olivas	6.90€
<i>Sourdough bread, olives and tatemado jalapeño alioli</i>	

PLATOS PARA COMPARTIR

Guacamole con pico de gallo y queso feta	10.50€
<i>Guacamole with pico de gallo and feta cheese.</i>	
Steak Tartare, emulsión de habanero y mango	17€
<i>Steak Tartare, habanero and mango emulsion</i>	
Aguachile de pez limón con aliño cítrico y chile serrano	17.50€
<i>Lemon fish aguachile with citrus dressing and serrano chile</i>	
Ensalada de hinojo, pera, avellanas y vinagreta de mostaza-eneldo y miel	11.50€
<i>Fennel salad, celery, pear, hazelnuts and mustard-dill-honey vinaigrette</i>	
Ceviche negro de corvina y leche de tigre con chilmole	16.50€
<i>Black sea bass ceviche and tiger's milk with chilmole</i>	
Berenjena a la llama laqueada	12.80€
<i>Flame grilled eggplant lacquered</i>	

PRINCIPALES

Gazpacho de cereza con tartar de remolacha y sorbete de pepino	11.50€
<i>Red Cherry Gazpacho, beetroot tartare and cucumber sorbet</i>	
Taco de canasta, costilla de cerdo en adobo, frijoles y tomatillo verde	14.50€
<i>Canasta taco, marinated pork ribs and salsa verde</i>	
Taco de "Soft Shell Crab", aguacate, mango y mayonesa de habanero	15.50€
<i>Soft Shell crab taco, avocado, mango and Habanero mayonnaise</i>	
Rodaballo asado con ajo-jengibre-jalapeño, cremoso de hinojo y bimi	21€
<i>Roasted turbot with garlic-ginger-jalapeño, tenderstem broccoli and creamy fennel sauce</i>	
Black angus con mole oaxaqueño, patata y jardín verde	23€
<i>Black angus with oaxacan mole, potato and Green garden</i>	
Burger "Dry aged", bacon, queso y salsa deluxe	19€
<i>Dry aged burger, bacon, cheese and deluxe sauce</i>	

POSTRES

Tres leches. Bizcocho remojado y helado de canela	7€
<i>Soaked sponge cake and cinnamon ice cream</i>	
Sopa de frutos rojos, ruibarbo y sorbete de limón	7€
<i>Red fruit soup, rhubarb and lemon sorbet</i>	
Brownie con macadamia, cremoso de avellanas y helado de vainilla	8€
<i>Brownie with macadamia, creamy hazelnuts and vanilla ice cream</i>	

TINTO

Projecte terra, Karretània Ecológico I.G.P. Mallorca Mantonegro	6€	27.50€	Selección reserva, Izadi D.O. Ca. Rioja. Tempranillo	31€
8 Vents, Atlan & Artisan VT Mallorca, Cabernet Sauvignon, Manto Negro y Callet		37€	Fuentespina Crianza, Avelino Vegas D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina	5.50€ 26€
Gallinas y Focas V.T. Mallorca, Mantonegro		41€	Figuero Viñas Viejas, Figuero D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina	39€
Real de Leston Crianza, Hacienda Grimón D.O. Ca. Rioja. Tempranillo y Graciano	4.50€	21€	Roble 9 meses, Carmelo Rodero D.O. Ribera del Duero. Tinta Fina	27€
Valtravieso Crianza, Valtravieso D.O. Ribera del Duero. Tinta fina y cabernet Sauvignon		32€	3V, Casa Madero Mexico, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo	42€

BLANCO

Montespina, Avelino Vegas D.O. Rueda. Verdejo	4.50€	21€	Chamcalet Brut, Mas Olive D.O. Cava. Macabeo, Xarel.lo y Parellada	22€
Giró Ros, Mortitx V.T. Mallorca, Giró Ros	5€	25€	Petit Albet Reserva, Albet i Noya D.O. Cava. Macabeo Xarel.lo y parellada	29€
Manuel d'Amaro D.O. Rias Baixas. Albariño		25€	Brut Tradition Grand Cru, Coutier D.O. Champagne. Pinot Noir y Chardonnay	64€
Valdesil sobre Lias, Valdesil D.O. Vadeorras. Godello		26€		
Karretània, Projecte Terra V.T. Mallorca, Premsal Blanc		22€		
Savinat, Gramona D.O. Penedes, Sauvignon Blanc barrica		28€		

ROSADO

Armas de Guerra, Vinos de Guerra D.O. Bierzo. Mencia	4.50€	22€		
Ava V.T. Mallorca Mantonegro, Merlot y Callet		23€		
Cuvée "Magali". Figuière A.O.C. Côtes de Provence, France. Syrach, Garnacha y Carbernet Sauvignon.		39€		

