BRUNCH

Huevos

Huevos turcos con chorizo 12.50
con salsa de crema agria y menta fresca

Tortilla cremosa de patata con trufa 14
rúcula, queso de Mahón, polvo de tomate, alioli

Huevos Benedict-Hash Brown 11
Huevos camperos pochados con salsa holandesa de aguacate, hash Brown, burrata ahumada y tomates Cherry confitados

Tostadas de pan de masa madre

Salmón y queso a las finas hierbas 11
huevas de trucha, sobre pan de masa madre.

Aguacate y hummus de remolacha 9.50
sobre pan de aceitunas negras

Jamón ibérico y tomate 10
Tomates Cherry confitados, vinagreta de tomate sobre pan de masa madre

Bikini basil 12
Brioche de masa madre con harina ecológicas, huevos camperos revueltos, salsa de albahaca

Principales

Bowl de Salmon y quinoa pop 18
Lomo de salmón al horno, quinoa, pepino, aceituna Kalamata y aderezo de eneldo y tahini

Hamburguesa de vaca rubia de Galicia 18
Carne de vaca rubia madurada, salsa ahumada de setas, mostaza de cebolla y piparras, en pan brioche de patata y patatas fritas

Pez Negro 25
Lubina laqueada con tapenade de aceitunas negras y alcaparras, salsa zarandeada y ensaladilla de mango verde y chiles

Pulpo Tamarindo 27
Pulpo al grill con salsa de tamarindo y maíz rostizado

Arroces a la llauna

(precio por persona)

Arroz de gamba de Sóller y sepia 20

Arroz de magret de pato 18
judías y trufa de invierno

Fideua de chipirones en su tinta en llauna 18

Para empezar

Pan con alioli de jalapeños, tapenade de aceitunas negras y alcaparras, y olivas 8

Tabla de Jamón ibérico de bellota y queso 19
de cabra azul, aceitunas, piparras vascas

Croquetas de gamba al ajillo 12
Con tartar de camarón

Ceviche O96 21
Corvina macerada en leche de tigre de recado negro, cremoso de boniato, maíz y boniato crujiente.

Hummus de remolacha y pistachos 11
crujientes, queso feta, tosta de masa madre de aceitunas negras

Tostada de tartar de atún rojo bluefin 14.50
marinado con chipotle y huevas de trucha, 2 uds

Ensalada de hinojo y pera, avellanas, granada
12 espinaca, aderezo de eneldo y miel

Taco de cangrejo de concha blanda 16
En tempura, aguacate, repollo, cebolla encurtida y chipotle

Tortitas & Dulces

Pancakes de pistacho 13
Gluten free pancakes, ganache de pistacho, sirope de arce, mermelada frutos rojos, pistacho tostado, frambuesas

Pancakes de frutas del bosque 12
Gluten free pancakes, sirope de arce, frutas del bosque confitadas, crema de mascarpone, almendras tostadas

Brownie 8
Espuma de cacahuete, helado de vanilla bourbon, crumble de cacao

Acai bowl 7
Acai, plátano, frutas de temporada

Boniato spiced plumcake 7
con helado de aceite de oliva, crema de mascarpone y haba tonka

Otros

Extra huevo campero 3
Extra aguacate 3
Tostada con mantequilla 4.50
Tortitas con sirope de arce 5

BRUNCH

Eggs

Turkish eggs with chorizo 12.50
Poached free range eggs with chorizo and mint sour cream

Spanish omelette 14
With Black truffle, Mahon cheese, tomatos seasoning, alioli and rocket

Eggs Benedict-Hash Brown 11
Poached free range eggs with avocado hollandaise, hash brown, smoked burrata and cherry tomatoes

Sourdough bread toast

Smoked salmon 11
With herbs cream cheese and sea trout roe

Avocado and beetroot hummus 9.50
Black olive bread

Iberian ham and tomato 10

Bikini Basil 12
Free range scrambled eggs, basil sauce and Sourdough brioche made with ecologic flour

Mains

Salmon and quinoa bowl 18
Salmon, quinoa, cucumber, Kalamata olives and tahini with dill dressing

Burger of galician blonde beef 18
Dry aged beef, smoked mushrooms sauce, onion and piparra mustard, potato roll bread and French fries

Octopus with tamarind sauce 27
and roasted corn

Black fish 25
Lacquered Sea Bass with Black Olive & Caper Tapenade, Zarandeado Sauce, and Green Mango & Chili Salad

Rice Traditional "Llauna"

(precio por persona)

Sóller Red Prawn & Cuttlefish Rice 20

Duck Magret Rice with Winter Truffle 18

Black Ink Baby Squid *Fideuà* 18

To start with

Sourdough bread, jalapeño alioli, balck olive and capers tapenade, and olives 8

Iberian ham and goat blue cheese board 19

Croquetas of garlic prawns 12
With shrimp tartare

Ceviche negro O96 21
Black ceviche of sea bass, with sweet potato textures

Hummus of beetroot and pistachio 11
feta cheese and black olive bread toast

Toast od red tuna tartare 14.50
With chipotle and sea trout roe, 2pieces

Fennel and pear salad 12
With spinach, pomegranate, hazelnuts and fennel and honey dressing

Tacos of soft shell crab 16
with avocado, cabbage, pickled onion and chipotle

Pancakes & sweet

Pistachio pancakes 13
Gluten free pancakes, pistachio, confit berries, roasted pistachio and raspberries

Pancakes de frutas del bosque 12
Gluten free pancakes, maple syrup, confit berries and raspberries

O96 Brownie 8
Peanut foam, bourbon vanilla ice cream and cacao crumble

Acai bowl 7
Acai, banana and seasonal fruits

Extras

Extra free range eggs 3

Extra avocado 3

Toasted sordough bread with butter 4.50

Pancakes with maple syrup 5