

BRUNCH

Huevos

Huevos turcos con chorizo con salsa de crema agria y menta fresca	12.50
Tortilla cremosa de patata con trufa rúcula, queso de Mahón, polvo de tomate, alioli	14
Huevos Benedict-Hash Brown Huevos camperos pochados con salsa holandesa de aguacate, hash Brown, burrata ahumada y tomates Cherry confitados	11

Tostadas de pan de masa madre

Salmón y queso a las finas hierbas huevas de trucha, sobre pan de masa madre.	11
Aguacate y hummus de remolacha sobre pan de aceitunas negras	9.50
Jamón ibérico y tomate Tomates Cherry confitados, vinagreta de tomate sobre pan de masa madre	10
Bikini basil Brioche de masa madre con harina ecológicas, huevos camperos revueltos, salsa de albahaca	12

Principales

Bowl de Salmon y quinoa pop Lomo de salmón al horno, quinoa, pepino, aceituna Kalamata y aderezo de eneldo y tahini	18
Hamburguesa de vaca rubia de Galicia Carne de vaca rubia madurada, salsa ahumada de setas, mostaza de cebolla y piparras, en pan brioche de patata y patatas fritas	18
Pez Negro Lubina laqueada con tapenade de aceitunas negras y alcaparras, salsa zarandeada y ensaladilla de mango verde y chiles	25
Pulpo Tamarindo Pulpo al grill con salsa de tamarindo y maíz rostizado	27

Arroces a la llauna (precio por persona)

Arroz de gamba de Sóller y sepia	20
Arroz de magret de pato judías y trufa de invierno	18
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 de cabra azul, aceitunas, piparras vascas	19
Croquetas de gamba al ajillo Con tartar de camarón	12
Ceviche O96 Corvina macerada en leche de tigre de recado negro, cremoso de boniato, maíz y boniato crujiente.	21
Hummus de remolacha y pistachos crujientes, queso feta, tosta de masa madre de aceitunas negras	11
Tostada de tartar de atún rojo bluefin marinado con chipotle y huevas de trucha, 2 uds	14.50
Ensalada de hinojo y pera, avellanas, granada 12 espinaca, aderezo de eneldo y miel	12
Taco de cangrejo de concha blanda En tempura, aguacate, repollo, cebolla encurtida y chipotle	16

Tortitas & Dulces

Pancakes de pistacho Gluten free pancakes, ganache de pistacho, sirope de arce, mermelada frutos rojos, pistacho tostado, frambuesas	13
Pancakes de frutas del bosque Gluten free pancakes, sirope de arce, frutas del bosque confitadas, crema de mascarpone, almendras tostadas	12
Brownie Espuma de cacahuete, helado de vanilla bourbon, crumble de cacao	8
Acai bowl Acai, plátano, frutas de temporada	7
Boniato spiced plumcake con helado de aceite de oliva, crema de mascarpone y haba tonka	7

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 <i>Fideuà</i>	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