



CARTA

PARA COMPARTIR

Pan artesano, alioli y tapenade	8
Alioli de jalapeños, tapenade de aceitunas negras y alcaparras, olivas verdes	
Tostada Baja-Med con tartar de atún	14,5
De maíz, chipotle y huevas de trucha (2 u.)	
Ceviche de corvina O96	21,5
Leche de tigre recado negro, maíz y cremoso de boniato	
Guacamole Baja-Med	11,5
Queso feta, granada, cilantro y AVOE	
Hummus de remolacha	11
Pistachos crujientes, queso feta y aceitunas negras	
Ensalada de hinojo y pera	12
Espinacas, granada, avellanas tostadas y aderezo de eneldo con miel	
Taco de cangrejo "Soft Shell"	16
En tempura ligera con aguacate, repollo, cebolla encurtida y chipotle (2 u.)	
Tortilla cremosa de patata y trufa negra	14
Rúcula, Mahón curado, alioli fino y polvo de tomate	
Croquetas de gambas al ajillo	12
Un toque de tartar de camarón (4 u.)	
Carpaccio de atún aleta amarilla	17
sobre higos frescos macerados en mostaza antigua	

PRINCIPALES

Pulpo al grill	27
Maíz tostado y salsa de tamarindo	
Hamburguesa Mestís	18
Vaca rubia gallega en brioche de patata, salsa ahumada de setas, mostaza, piparras y patatas fritas	
Lubina laqueada	25
Tapenade de aceitunas negras, ensaladilla de mango verde y salsa zarandeada	
Entrecot de cebón madurado 30 días	27
Acompañado de mole negro, boniato asado y patata en tempura	
Pollo pepitoria	18
Pechuga braseada servida con salsa suave de azafrán y almendras, ligeramente especiada	

ARROCES "LLAUNA"

De gamba roja de Sóller y sepia de costa	20
De magret de pato en tataki y trufa de invierno	18



Si tiene alguna intolerancia, les rogamos nos informen. Disponemos de carta de alérgenos.