

BARBAR

CATALÁ	4-5
ESPAÑOL	6-7
ENGLISH	8-9
DEUTSCH	10-11

COMENÇAR

OSTRA Nº2 AL NATURAL (U.)	4.85€
OSTRA Nº2 PALOMA (U.)	5.85€
OSTRA Nº2 A SA BRASA I BEURRE BLANC DE PIPARRA (U.)	6.85€
PALETA IBÈRICA DE D'AGLÀ JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	18.00€
LLOM DE PRESA IBÈRICA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	16.00€
PICANYA ENVELLIDA AMB FORMATGE DE PREBE BO I ALL	15.00€
TONYINA VERMELLA, MADUIXES ROSTIDES, AUFABAGUERA I PINYONS	22.00€
SIRVIOLA MADURADA, PONZU DE TOMÀTIGA I ENVINAGRATS	16.50€
CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA, ROMESQUET I PANCETA JOSELITO	23.00€
STEAK TÀRTAR DE VEDELLA, EMULSIÓ DE PREBE BO VERD I ROVELL CURAT	22.00€
ESPÀRECS BLANCS, MAIONESA MISO, TARONJA I OUS DE PEIX DE SALMÓ	21.00€
BURRATA, PASTANAGUES MALLORQUINES SETINADES, MOSTASSA I FESTUCS	18.00€
TOMÀTIGUES ESCOLLIDES, ENVINAGRATS MARINS I SUC ACIDULAT	16.50€

PA RÚSTIC DE TRITICUM 5.85€/ud

PA AMB TOMÀTIGA DE PENJAR I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA 7.50€

OLIVES DEL MEDITERRANÍ EL COLMADO 3.50€

SEGUIR

CARXOFES CONFITADES, OU TEMPERAT, SALSIFÍ I TRUFA FRESCA	24.00€
XIPIRONS FARCITS A SA SEVA TINTA	20.00€
AUBERGINI FARCIDA DE RILLET TONYINA, IOGURT I TOMÀTIGA CASOLANA	18.00€
MOLL MADURAT, MALLORQUINA I SUC D'ESPINES	24.00€
LLETONS DE VEDELLA, MEUNIER DE TÀPERES I CARABASSA ROSTIDA	25.00€
GUÀTLERA SILVESTRE MARINADA, BLAT DE MORO I SUC DE CARCASSES (O.)	18.00€
CANELÓ D'OSOBUCO GRATINAT, BEIXAMEL DE BOLETUS I TRUFA	24.00€
LLOM BAIX SELECCIONAT A SA BRASA (350gr)	38.00€
RÈMOL SALVATGE A SA BRASA AMB GUARNICIÓ	42.00€
LLOBARRO SALVATGE A SA BRASA AMB GUARNICIÓ	42.00€

Es nostros peixos estan madurats amb sistema Dry Age, cuinats a sa brasa amb refrito d'alls i guindilla.

Es nostro peix s'acompanya de parmentier de patata i enciam fresc.

POSTRE

BAVA AL RON JUNGLA DE SUAU I GELAT DE PLÀTANO ROSTIT	12.50€
CREMA CATALANA, MADUIXES I NOU DE MACADAMIA	12.50€
TARTA DE XOCOLATE, CAMEL-LO SALAT I GELAT DE VAINILLA	12.50€
SORBET DE CÍTRICS AMB MARC DE CAVA GRAMONA	12.50€

EMPEZAR

OSTRA Nº2 AL NATURAL (U.)	4.85€
OSTRA Nº2 PALOMA (U.)	5.85€
OSTRA Nº2 A LA BRASA Y BEURRE BLANC DE PIPARRA (U.)	6.85€
PALETA IBÉRICA DE BELLOTA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	18.00€
LOMITO DE PRESA IBÉRICA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	16.00€
PICAÑA ENVEJECIDA CON QUESO DE PIMIENTA Y AJO	15.00€
ATÚN ROJO, FRESAS ASADAS, ALBAHACA Y PIÑONES	22.00€
PEZ LIMÓN MADURADO, PONZU DE TOMATE Y ENCURTIDOS	16.50€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA, ROMESQUET Y PANCETA JOSELITO	23.00€
STEAK TÁRTAR DE VACA, EMULSIÓN DE PIMIENTA VERDE Y YEMA CURADA	22.00€
ESPÁRRAGOS BLANCOS, MAYONESA MISO, NARANJA Y HUEVAS DE SALMÓN	21.00€
BURRATA, ZANAHORIAS MALLORQUINAS GLASEADAS, MOSTAZA Y PISTACHOS	18.00€
TOMATES ESCOGIDOS, ENCURTIDOS MARINOS Y JUGO ACIDULADO	16.50€

PAN RÚSTICO DE TRITICUM 5.85€/ud

PAN CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 7.50€

OLIVAS MEDITERRÁNEAS EL COLMADO 3.50€

SEGUIR

ALCACHOFAS CONFITADAS, HUEVO TEMPLADO, SALSIFÍ Y TRUFA FRESCA	24.00€
CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA	20.00€
BERENJENA RELLENA DE RILLET ATÚN, YOGUR Y TOMATE CASERO	18.00€
SALMONETE MADURADO, MALLORQUINA Y JUGO DE ESPINAS	24.00€
MOLLEJAS DE TERNERA, MEUNIER DE ALCAPARRAS Y CALABAZA ASADA	25.00€
CODORNIZ SILVESTRE MARINADA, MAIZ Y JUGO DE SUS CARCASAS (U.)	18.00€
CANELÓN DE OSOBUCO GRATINADO, BECHAMEL DE BOLETUS Y TRUFA	24.00€
LOMO BAJO SELECCIONADO A LA BRASA CON GUARNICIÓN (350gr)	38.00€
RODABALLO SALVAJE A LA BRASA CON GUARNICIÓN	42.00€
LUBINA SALVAJE A LA BRASA CON GUARNICIÓN	42.00€

Nuestros pescados están madurados con sistema Dry Age y cocinados a la brasa con refrito de ajos y guindilla.

Guarnición de parmentier de patata y brotes verdes aliñados..

POSTRE

BABA AL RON JUNGLA DE SUAU Y HELADO DE PLÁTANO ASADO	12.50€
CREMA CATALANA, FRESAS Y NUEZ DE MACADAMIA	12.50€
TARTA DE CHOCOLATE, CAMELO SALADO Y HELADO DE VAINILLA	12.50€
SORBETE DE CÍTRICOS CON MARC DE CAVA GRAMONA	12.50€

TO START

OYSTER NO. 2 NATURAL (U.)	4.85€
OYSTER NO. 2 PALOMA COCKTAIL (U.)	5.85€
OYSTER NO. 2 GRILLED WITH "PIPARRA" BEURRE BLANC (U.)	6.85€
IBERIAN ACORN-FED HAM JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	18.00€
IBERIAN PRESA LOIN JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO (60 G)	16.00€
AGED PICANHA WITH PEPPER AND GARLIC CHEESE	15.00€
RED TUNA, ROASTED STRAWBERRIES, BASIL AND PINE NUTS	22.00€
MATURED LEMON FISH, TOMATO PONZU AND PICKLES	16.50€
RED PRAWN CARPACCIO, ROMESCO AND JOSELITO PANCETTA	23.00€
BEEF STEAK TARTARE, GREEN PEPPER EMULSION AND CURED YOLK	22.00€
WHITE ASPARAGUS, MISO MAYONNAISE, ORANGE AND SALMON ROE	21.00€
BURRATA, GLAZED MALLORCAN CARROTS, MUSTARD AND PISTACHIOS	18.00€
SELECTED TOMATOES, MARINATED SEAFOOD AND ACIDULATED JUICE	16.50€

RUSTIC WHEAT BREAD 5.85€/each

BREAD WITH HANGING TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 7.50€

MEDITERRANEAN OLIVES "EL COLMADO" 3.50€

TO FOLLOW

CONFITED ARTICHOKEs, LOW-TEMPERATURE EGG, SALSIFY AND TRUFFLE	24.00€
CUTTLEFISH IN THEIR OWN INK	20.00€
EGGPLANT STUFFED WITH TUNA RILLET, YOGURT & HOMEMADE TOMATO	18.00€
MATURED RED MULLET, MALLORQUINA VEGETABLES AND SPINE JUICE	24.00€
VEAL SWEETBREADS, CAPERS MEUNIER AND ROASTED PUMPKIN	25.00€
MARINATED WILD QUAIL, CORN AND CARCASS JUICE (U.)	18.00€
OSOBUCO GRATINATED CANELONI, BOLETUS BECHAMEL AND TRUFFLE	24.00€
SELECTED GRILLED UNDERLOIN WITH SIDE (350gr)	38.00€
WILD GRILLED TURBOT TRUNK WITH SIDE	42.00€
GRILLED SEABASS WITH SIDE	42.00€

Our fish is matured with Dry Age system, grilled with garlic and chili pepper "refrito". Our side is potato parmentier and fresh lettuce.

DESSERT

MALLORCAN RUM BABA AND ROASTED BANANA ICE CREAM	12.50€
CATALAN CREAM, STRAWBERRIES AND MACADAMIA NUTS	12.50€
CHOCOLATE CAKE, SALTED CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM	12.50€
CITRUS SORBET WITH MARC DE CAVA GRAMONA	12.50€

STARTEN

AUSTER N°2 NATUR (Stk.)	4.85€
AUSTER N°2 MIT "PALOMA COCKTAIL" (Stk.)	5.85€
GEGRILLTE AUSTER N°2 MIT BEURRE BLANC AUS "PIPARRA"	6.85€
IBERISCHER BELLOTA SCHINKEN "JUAN MANUEL D.O GUIJUELO" (60gr)	18.00€
IBERISCHER LOMITO SCHINKEN "JUAN MANUEL D.O GUIJUELO" (60gr)	16.00€
GEREIFTER TAFELSPITZ MIT PFEFFER UND KNOBLAUCH KASE	15.00€
ROTER THUNFISCH, GEBRATENE ERDBEEREN, BASILIKUM UND PINIENKERNE	22.00€
TROCKENGEREIFTE BERNSTEINMAKRELE, TOMATEN-PONZU & EINGELEGTEM	16.50€
ROTGARNELEN-CARPACCIO, "ROMESQUET" UND JOSELITO SPECK	23.00€
RINDER.TATAR. GRUNER PFEFFER-EMULSION UND GEBEIZTES EIGELB	22.00€
WEISSE SPARGEL, MISO-MAYONNAISE, ORANGE UND LACHSROGEN	21.00€
BURRATA, GLASIERTE MALLORQUINISCHE KAROTTEN, SENF UND PISTAZIEN	18.00€
TOMATEN, EINGELEGTE MEERESALGEN UND GESAUERTER SAFT	16.50€

PAN RÚSTICO DE TRITICUM 5.85€/ud

PAN CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 7.50€

OLIVAS MEDITERRÁNEAS EL COLMADO 3.50€

WEITER

KANDIERTE ARTISCHOCKEN POCHIERTES EI SCHWARZWURZEIN UND TRÜFFEL	24.00€
GEFÜLLTE AUBERGINE MIT THUNFISCH RILLETE, JOGHURT UND TOMAT	20.00€
KLEINE TINTENFISCHE GEFÜLLT MIT EIGENER TINTE	18.00€
TROCKENGEREIFTESTREIFENBARBE UND MALLORQUINISCHES GEMÜBE	24.00€
KALBSBACKCHEN, KAPERN-MEUNIER UND GEROSTETER KÜRBIS	25.00€
GRATINIERTEOSSOBUCO-CANNELLONI,STEINPILZEUNDTRUFFEL-BECHAMEL	18.00€
EINGELEGT WILDE WACHTELN, MAIS UND KNOCHENBRÜHE	24.00€
LENDENSTEAK VOM GRILL (350gr)	38.00€
GEGRILLTER WILDER STEINBUTT	42.00€
WILDER WOLFSBARSCH VOM GRILL	42.00€

Unsere Fische und Fleischgerichte werden im Dry-Age System trocken gereift, auf dem Grill mit gebratenem Knoblauch und Chili zubereitet. Unsere Fisch und Fleischgerichte werden mit Parmentier-Kartoffeln und frischem Kopfsalat serviert.

DESSERT

RUM RARA MIT JUNGI A DE SUAU RUM UND EIS AUS GERACKENEN BANANEN	12.50€
CREME BRULEE. ERDBEEREN UND MACADAMIANUSSE	12.50€
SCHOKOLADENKUCHENSAITKARAMELL UND VANILIEEIS	12.50€
ZITRUS-SORBET MIT "MARC DE GRAMONA CAVA"	12.50€

