



El arte de cocinar con fuego ha ido evolucionado a lo largo de los siglos, perfeccionándose hasta el día de hoy. Convirtiéndose en una parte esencial de nuestra historia y dejando un legado de sabiduría y conexión con la tierra. Cada elemento que llega a nuestra cocina tiene una conexión directa con el entorno que rodea la Sierra de Tramuntana y la riqueza culinaria mallorquina. Desde sus campos hasta el mar, pasando por la leña de almendro y algarrobo que utilizamos.

Una cultura profundamente arraigada en los sabores y en el origen, donde elegimos trabajar con producto de la isla y con sus agricultores y pescadores locales. Creando un menú de contrastes y singularidades únicos, donde uno puede sentir la autenticidad y profundidad de sabor a cada bocado.

Una experiencia circular, donde todo se conecta, se eleva y se transforma.

The art of cooking with fire has traversed centuries, evolved and perfected to this day. Being an essential part of our history and leaving a trail of wisdom and connection to the land we stand upon.

Each element brought to this kitchen has a meaning, living in union with the landscape that surrounds the Sierra de Tramuntana and the Majorcan culinary richness, from its land to sea to the firewood in use.

Deeply rooted in the culture and local flavours and origins. Choosing to work with the finest produce from local farmers and fishermen. Creating a menu of unique contrasts and singularities, where one can feel the authenticity and depth of flavour in each bite.

A complete circle where, everything is connected, elevated and transformed.

Productos de mar y montaña, una propuesta que fusiona creatividad y tradición, elaborada con los exquisitos ingredientes de la Costa Brava. Un firme compromiso con lo local que potencia la riqueza y diversidad de los sabores otoñales.

ENTRANTES | *STARTERS*

Palo de porcella confitada y mantequilla de Tap de Cortí <i>Confit pork shoulder with 'Tap de Cortí' butter</i>	12
Gilda mallorquina (sobrasada, guindilla, anchoa, aceitunas) y pan con tomate <i>Gilda Mallorquina (sobrasada, chili pepper, anchovies, olives) and bread with tomato</i>	12
Coca mallorquina con tumbet y sardina frita <i>Mallorcan coca with tumbet and fried sardine</i>	14
Ensalada de raya, aceitunas trencades y vinagreta de granadas <i>Ray salad, cracked olives, and pomegranate vinaigrette</i>	18
Brandada de bacalao y guisantes del Maresme <i>Cod brandade and Maresme peas</i>	29
Crema de calabaza a la llama y verduritas tiernas <i>Flame-roasted pumpkin soup and tender vegetables</i>	12
Steak tartar de picaña madurada y torrada de pan payés <i>Picanha steak tartare with toasted rustic bread</i>	16

DIRECTO DE LA HUERTA | *FRESH FROM THE GARDEN*

Puerros, velouté y almendras caramelizadas <i>Leeks, velouté, and caramelized almonds</i>	12
Alcachofas y jamón ibérico al corte <i>Artichokes and hand-carved Iberian ham</i>	18
Tarta Tatín de pimientos y cebolla dulce caramelizada <i>Tarte Tatin with peppers and caramelized sweet onions</i>	16
Guisantes lágrima, judía tierna y queso brossat <i>Tear peas, green beans, and brossat cheese</i>	19

ARROCES | *RICES DISHES*

Arroz de boletus de temporada, trufa negra de Inca y lomo bajo (p.p.p) <i>Rice with seasonal boletus, black truffle from Inca, and sirloin (p.p.p)</i>	35
Arroz de gamba roja de Sóller y calamar de potera (p.p.p) <i>Rice with Sóller red prawns and line-caught squid (p.p.p)</i>	40
Arroz poblé (p.p.p) <i>"Poblé" rice (p.p.p)</i>	21

DEL MAR A LA PARRILLA | FROM THE SEA TO THE GRILL

Pescado del día (s.p.m.) <i>Catch of the day (market price)</i>	35
Lenguado con salsa meunière y anacardos fritos <i>Sole with meunière sauce and fried cashews</i>	41
Lubina salvaje, flor de calabacín y salsa de sus espinas <i>Wild sea bass, zucchini flower, and sauce made from its bones</i>	32
Suquet de mero, almejas de carril, acelgas y piñones <i>Grouper 'suquet' with fregola, chard, and pine nuts</i>	33
Calamar de potera en su tinta con piñones y Tap de Cortí <i>Line-caught squid in its ink with pine nuts and 'Tap de Cortí'</i>	31

DE LA TIERRA A LA PARRILLA | GRILLED MEATS

Solomillo de vaca Rubia Gallega Marela <i>'Rubia Gallega' Beef Tenderloin, Marela Breed</i>	38
Ojo de bife. 25 días de maduración <i>25-day aged rib-eye steak</i>	41
Lomo bajo de vaca Rubia Gallega Marela <i>'Rubia Gallega' Beef Sirloin, Marela Breed</i>	37
Porcella de Can Company <i>Can Company Piglet</i>	25
Picantón relleno de trufa negra <i>Poussin stuffed with black truffle</i>	24

PARA ACOMPAÑAR | SIDES

Gratén de patata con queso Mahonés <i>Potato gratin with Mahón cheese</i>	11
Patató de Sa Pobla con mantequilla al romero <i>Sa Pobla potatoes with rosemary butter</i>	9
Escalivada de verduras a la brasa <i>Grilled vegetable escalivada</i>	9
Ensalada de temporada <i>Seasonal salad</i>	11

POSTRES | *DESSERTS*

Ganache de chocolate, aceite de oliva virgen extra y sal de Es Trenc <i>Chocolate ganache, extra virgin olive oil and Es Trenc sea salt</i>	12
Lemon Pie <i>Lemon Pie</i>	12
Queso fresco de Menorca y miel de nuestras abejas <i>Fresh cheese from Menorca and honey from our bees</i>	11
Fresas Km0 a la llama, crema inglesa aromatizada y merengue seco <i>Km0 strawberries flame-grilled, aromatized English cream and dry meringue</i>	12
Helado de lavanda <i>Lavender ice cream</i>	12
Helado de almendra tostada y garrapiñada <i>Toasted and candied almond ice cream</i>	12

Precios con IVA incluido, servicio de pan a 3 € y servicio de agua incluida
Prices with VAT included, bread service at 3€ and water service included

Take the soundtrack home

