



## 开胃菜/ Entradas

秘制培根卷，食材说明：蕃茄、菊苣、生菜、山羊奶酪、李子、培根

Ensalada de tomate y chicoree queso ciruelas 11

迷迭香贝，食材说明：扇贝，迷迭香，白鲸扁豆

Vieras a la plancha en cama de lentejas 14,50

魔烤墨鱼

Chipirones a la plancha con mojo picón 14

仙菇火腿小清炒

Boletas Salteados con Jamon 15,50

## 主菜 /Plato Prinzipal

美味鱼肉团配顶级雅格扇贝，加卡瓦酱淋仙香蘑菇

Rape con Vieiras e Salsa de Cava 26,50

烤大西洋比目鱼，肉质雪嫩，配以西红柿及罗勒酱

Halibutt a la plancha con concassette de tomate Basilico Pesto 28

蜜汁红酒里脊，配以煎土豆泥和煎菊苣

*Solomillo de Javali en réduction de Vino cassis* 28,50

优质牛排搭配马略卡岛特产香肠，再配以曼彻格奶酪及牛肝菇

*Lomo de ternera relleno de sobrasada Queso y Boletos* 26,50

甜点/*Postre*

焦糖奶酪慕斯，使用新鲜奶酪和酸奶油，点缀糖渍李子

*Mousse de Queso caramelizado y compota de ciruelas* 8,50