



PARA NIÑOS

- Espagueti boloñesa 6'50 €
- Espagueti pesto 6'95 €
- Albóndigas con patatas 6'50 €
- Fingers de pollo con patatas 6'95 €
- Nuggets de pescado con patatas 7'50 €
- Hamburguesa con patatas 7'00 €

POSTRES

- Tiramisú en Tarro 7'25 €
- Gató de almendra con helado 6'25 €
- Tarta de queso, crema de lima y frutos rojos 7'00 €
- Naranja de Sóller, chocolate al 70% y café 7'95 €
- Flan casero 5'25 €
- Sorbetes y helados de Sóller 6'25 €
- Fresas con naranja en texturas 8'50 €

- Pan 1'90 €
- Salsas y aceitunas 3'00 €
- Todos los precios son por persona

HAM

MINIPLATOS BY IGOR RODRIGUEZ

• Tartar de salmón, aguacate y manzana ácida	8'50 €
• Tartar de ternera, mostaza y patatas chips (50gr)	9'90 €
• Ceviche de calamar, fruta de la pasión y apio	9'50 €
• Sándwich de rabo de ternera con praliné de choriceros	6'25 €
• Pulpo a la plancha, patata confitada y mahonesa de pimentón	8'50 €
• Huevo a baja temperatura con patata, jamón ibérico y trufa	8'95 €
• Pan Bao, confit de pato y emulsión de manzana asada y mostaza de Dijon (2 und.)	9'95 €
• Taco de maíz morado de pollo de corral en escabeche con su mahonesa, jalapeños y cilantro (2 unid.)	9'50 €
• Mini hamburguesa de angus con patatas paja	5'50 €
• Foie escabechado con confitura de pera y jengibre	10'50 €
• Foie a la plancha en pan de especias con confitura de tomate y chili dulce	10'50 €
• Blini de queso con gamba de Sóller y kimchi (2 unid)	11'50 €
• Kebak de lechona (2 unid)	10'50 €

PAELLAS Y ARROCES

• Paella mixta de secreto ibérico y marisco	18'95 €
• Paella de marisco y gambas de Sóller	19'95 €
• Arroz negro con calamar y gambas	19'25 €
• Paella de carne	17'25 €
• Paella de verduras de temporada	16'95 €
• Paella de bogavante	26'50 €
• Paella de langosta mallorquina	spm
• Arroz a banda con su pescado de roca y allioli de ajo negro y sepia	29'50 €

TAPAS Y PLATOS PARA COMPARTIR

DE LA HUERTA

• Ensalada de cabra con vinagreta de mostaza y miel	11'95 €
• Ensalada verde	7'50 €
• Ensalada de pollo campero a baja temperatura con queso mahonés y salsa de yogur	12'95 €
• Ensalada de burrata con rúcula y guacamole de albahaca	14'50 €
• Ensalada de bogavante con canónigos y vinagreta de mango	34'95 €
• Gazpacho	6'50 €
• Patatas bravas	7'50 €

DE LA GRANJA

• Mini tortilla de patata con sus salsas y pan de cristal	8'50 €
• Mollejas al ajillo	8'90 €
• Guiso de manitas de cerdo y espuma de patata	9'50 €
• Albóndigas de angus con salsa de tomate casera	12'00 €
• Fingers de pollo caseros	12'50 €
• Jamón ibérico	18'50 €
• Croquetas caseras	10'50 €
• Tartar de ternera, mostaza y chips (150gr)	18'50 €
• Entrecot de ternera a la piedra con patatas fritas caseras	21'50 €
• Hamburguesa de angus completa (200gr)	18'50 €
• Pollo campero con couscous de verduras	15'95 €

DEL MAR

• Bacalao a la vizcaína	20'50 €
• Gambas de Sóller y huevos	26'00 €
• Gambas de Sóller salteadas con ajo	21'50 €
• Calamar "a la bruta"	21'50 €
• Gambas de Sóller a la plancha	32'00 €
• Tártaro de salmón	16'90 €
• Nuestros boquerones en vinagre	8'80 €
• Tataki de bonito marinado	17'50 €
• Filetes de dorada con puré de patatas y salsa de marisco	18'90 €
• Pescado del día	spm