

ENTRANTES	
Carpaccio de ternera y cangrejo blando agripicante	18€
Ensalada de aguacate, gambas y avellanas	16€
Ensalada queso de cabra con mermelada de higos y semillas	15€
Espuma de patata caliente con caviar de trufa y flor de sal	8€
Foie con fruta y chocolate	19€
Parrillada verduras	14€
Sam de costilla dulce con salsa Pekín	15€
Tartar de atún	18€
Fondue de queso brie tartufo funghi	14€
PASTA	
Arroz caldoso del mar	23€
Canelón crujiente de pato con naranja y trigo	15€
Raviolis wanton con boletus, gambas y salsa soja	17€
Rissoto de trufa, shitake y shimegi	16€
Falso risotto de verduras y tofu (Vegetariano)	15€
PESCADO	
Merluza con guiso de garbanzos del mar	23€
Gallo con piel de parmesano, mostaza antigua y alioli de perejil	25€
Lubina a la Meunier flambeada con quinoa	23€
Pescado del día	SPM
Rape con gamba roja y patata a la vainilla	25€
CARNES	
Churrasco de ternera a baja temperatura con salsa bbq, puré de boniato y patata multicolor	22€
Carré de cordero con ciruelas, parmentine de limón y puerro	24€
Lechona con mango	25€
Solomillo de ternera a la corenza	29€
Pluma ibérica con parmentier, zanahoria y apio	25€
POSTRES	
Brownie black & white	9€
Festival de fruta	7€
Helado cheesecake	8€
Lemon Pie 2,0	8€
Platano con almendras	8€
Tabla de quesos Son Peña	10€
MENU DEGUSTACIÓN	
Menú degustación de 5 platos	50€
Menú degustación de 7 platos	60€

VINOS	
VINOS SELECCIÓN	
MALLORCA	
Desconfío de la gente que no bebe - RIBAS <i>Mantonegro 100% — Consell</i>	66€
4 Kilos - 4 KILOS <i>Callet 90%, mantonegro 10% — Felanitx</i>	68€
Ribas de Cabrera - RIBAS <i>Mantonegro 70%, syrah 25%, merlot 5% — Consell</i>	89€
RIBERA DEL DUERO	
Vega Sicilia Valbuena - VEGA SICILIA <i>Tempranillo, merlot — Valladolid</i>	189€
Flor de Pingus - DOMINIO DE PINGUS <i>Tempranillo 100% — Valladolid</i>	199€
RIOJA	
Roda I - RODA <i>Tempranillo 98%, graciano 2% — Rioja, Haro</i>	73€
TINTOS	
MALLORCA	
Ruc - 3.10 CELLER <i>Cabernet sauvignon, callet, merlot — Felanitx</i>	29€
Butxet - BUTXET VITICULTORS <i>Cabernet sauvignon — Muro</i>	29€
ÀN2 - ÀNIMA NEGRA <i>Callet, mantonegro, fogoneu — Felanitx</i>	38€
El galgo - OLIVER MORAGUES <i>Callet — Algaida</i>	37€
Trispol - MESQUIDA MORA <i>Syrah, cabernet franc, callet — Porreres</i>	36€
Cadmo - CAN XANET <i>Syrah, mantonegro, gorgollassa — Pollença</i>	42€
88 de Ramanyà - BODEGA RAMANYÀ <i>Mantonegro, syrah, merlot — Santa Maria</i>	31€
40 Braces - 7103 PETIT CELLER <i>Mantonegro — Santa Maria</i>	41€
Pinot Noir - TONI GELABERT <i>Pinot noir — Manacor</i>	47€
Veritas Reserva - JOSE L. FERRER <i>Mantonegro, callet, cabernet sauvignon — Binissalem</i>	53€
Gorgollassa - CAN MAJORAL <i>Gorgollassa — Algaida</i>	32€
Calonge 1715 - VINYA SON ALEGRE <i>Cabernet sauvignon, syrah, merlot — Santanyí</i>	30€
RIOJA	
Fincas de Ganuza reserva - REMIREZ DE GANUZA <i>Tempranillo, graciano — Álava, Rioja</i>	56€
BLANCOS	
MALLORCA	
Es Mussol - BODEGA CONDE DE SUYROT <i>Malvasia — Colonia de Sant Pere</i>	42€
Nounat - BINIGRAU <i>Prensal blanc, chardonnay — Biniali</i>	33€
Can Coletto Blanc de negres - CAN COLETO <i>Merlot, syrah, cabernet — Petra</i>	35€
Colló de Mico - BUTXET VITICULTORS <i>Giró ros, chardonnay, prensal blanc — Muro</i>	34€
Mandia Vell - <i>Sauvignon blanc</i> — Manacor	40€
Soma - RIBAS <i>Viognier</i> — Consell	35€
Chardonnay - TONI GELABERT <i>Chardonnay — Manacor</i>	40€
Sonat - TIANNA NEGRA <i>Muscat</i> — Binissalem	37€
Tianna Bocchoris - TIANNA NEGRE <i>Prensal blanc, sauvignon blanc, giro ros — Manacor</i>	31€
IBIZA	
Ibizkus - BODEGAS IBIZKUS — Sta Eulalia <i>Macabeo, malvasia ibicenca, moscatel, parellada, chardonnay</i>	38€
VALLADOLID	
Palacio de Vivero - BODEGA CUATRO RAYAS <i>Verdejo — Valladolid</i>	27€
GALICIA	
Davide - DAVIDE <i>Albariño</i> — Galicia	36€
ROSADOS	
MALLORCA	
Cap Roig - BODEGA CONDE DE SUYROT <i>Mantonegro, cabernet sauvignon — Colonia de Sant Pere</i>	32€
7103 rosat - 7103 PETIT CELLER <i>Mantonegro — Santa Maria</i>	26€
Daima Rosat - BUTXET VITICULTORS <i>Syrah, giró ros — Muro</i>	26€
IBIZA	
Ibizkus - BODEGAS IBIZKUS <i>cabernet, monastrell, tempranillo, syrah — Santa Eularia</i>	35€

CAVA / CHAMPAGNE	
MALLORCA	
Veritas Brut Nature - JOSE L. FERRER <i>Moll — Binissalem</i>	26€ 7€
CATALUNYA	
Maria Rigol brut nature - MARIA RIGOL <i>Xarel·lo, macabeo, parellada — Penedés</i>	27€
Maria Rigol brut nature Rosat - MARIA RIGOL <i>Pinot noir — Penedés</i>	28€
FRANCIA	
Veuve Cliquot Brut - REIMS <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier — Francia</i>	59€
Esprit Nature de Giraud - AY <i>70% pinot noir, 30% chardonnay — Francia</i>	65€
Henri Giraud Dame Jane Rose - AY <i>70% pinot noir, 22% chardonnay, 8% ay rouge — Francia</i>	87€