

STARTERS	
Beef Carpaccio and soft-shell crab spicy-sour	18€
Avocado salad with prawns and hazelnuts	16€
Goat Cheese Salat with figjam and seeds	15€
Hot potato foam with truffle caviar and salt flower	8€
Foie with fruit and chocolate	19€
Grilled vegetables	14€
Sweet Rib Sam with Peking Sauce	15€
Tuna tartare	18€
Brie tartufo funghi cheese fondue	14€
PASTA	
Creamy rice from the sea	23€
Crunchy Duck Canelloni with orange and wheat	15€
Wanton Ravioli with mushrooms, prawns and soy sauce	17€
Truffle risotto with shitake and shimeji	16€
False vegetable risotto with tofu	15€
FISH	
Hake with sea chickpea stew	23€
John Dory with parmesan crust, old mustard and parsley aioli	25€
Seabass à la meunière flambé with quinoa	23€
Catch of the day	SPM
Monkfish with red prawns and vanilla potato	25€
MEAT	
Beef Churrasco with barbecue sauce cooked at low temperature, mashed sweet potato and multicolor potato	22€
Rack of lamb with plums, lemon and leek parmentine	24€
Suckle pig with mango	25€
Beef sirloin steak à la Corenza	29€
"Pluma ibérica" with parmentier, carrot and celery	25€
DESSERTS	
Brownie black & white	9€
Fruit festival	7€
Cheesecake Icecream	8€
Lemon Pie 2.0	8€
Banana with almonds	8€
Son Penya Cheese Board	10€
TASTING MENU	
Tasting menu with 5 courses	50€
Tasting menu with 7 courses	60€

WEINE	
WEINAUSWAHL	
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€
ROT	
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€
WEISS	
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€
ROSA	
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€