

## ENTRANTES ENTRÉES

Espuma de patata caliente con caviaroli  
de trufa y sal negra  
Écume de patate chaude à l'huile de caviar  
de truffe et sel noir **9,5€**



Parrillada de verdura con setas, estragón  
y lactonesa de romescu  
Légumes grillés aux champignons,  
estragon et lactonnaise romescu **15€**



Bao de calamares con tempura y mayonesa de limón  
Bao de calmar avec tempura et mayonnaise au citron **17€**



Ensalada de queso de cabra con confitura  
de nori y fresa confitada  
Salade de chèvre avec confiture de nori et fraise confite **17€**



Carpaccio de ternera con yema curada  
y helado de tomate  
Carpaccio de boeuf au jaune d'oeuf séché  
et glace de tomate **19€**



Huevo | Egg | Ei | Œuf



Mostaza | Mustard | Senf | Moutarde



Frutos secos | Nuts | Nüsse | Fruits secs



Crustáceos | Crustacean | Crustacés



Gluten



Pescado | Fish | Fisch | Poisson



Lácteo | Dairy | Milch | Laitier



Semillas | Seeds | Samen | Graines



Moluscos | Mollusc | Molluske | Mollusque



Curry

PASTA  
PÂTES

Risotto tartufo funghi  
Risotto aux champignons et aux truffes 17€



Arroz mar y montaña con mousse de aguacate  
Riz mer et montagne à la mousse d'avocat 22€



Raviolis de setas, gamba y trufa con salsa de soja  
Raviolis aux champignons, crevettes et truffes avec sauce soja 21€



PESCADO  
POISSON

Tataki de salmón con fideos ramen y tofu ahumado  
Tataki de saumon avec nouilles ramen et tofu fumé 23€



Gallo de San Pere con costra de mostaza,  
parmesano y perejil  
Poisson de Saint Piere en crouste de moutarde,  
parmesan et persil 25€



Pescado del día  
Poisson du jour SPM

## CARNES VIANDES

Jarrete a baja temperatura con concasse  
de tomate y ras el hanut  
Jarret à basse température au concassé  
de tomate et ras el hanut **24€**



Triángulo de lechona con miel de naranja  
y parmentier de patata  
Triangle de cochon de lait au miel d'orange  
et parmentier de pomme de terre **26€**



Solomillo de ternera con trigosotto  
de trufa y lactonesa de wasabi y albahaca  
Filet de boeuf au trigosotto aux truffes  
et lactonnaise de wasabi et basilic **29€**



## POSTRES DESSERTS

La Rosa de Son Peña - ESPECIALIDAD DE LA CASA  
La Rose de Son peña - SPÉCIALITÉ DE LA MAISON **9€**



Caviar dulce  
Caviar sucré **9€**



Tabla de quesos | Plateau de fromages **10€**



## DEGUSTATION MENU

Menú degustación de 5 platos **60€**  
Menu dégustation de 5 plats

Menú degustación de 7 platos **79€**  
Menu dégustation de 7 plats