

ENTRANTES ENTRÉES

<p>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</p> <p></p>	9,5€
<p>Parrillada de verdura con setas, estragón y lactonesa de romescu Légumes grillés aux champignons, estragon et lactonnaise romescu</p> <p></p>	15€
<p>Bao de calamares con tempura y mayonesa de limón Bao de calmar avec tempura et mayonnaise au citron</p> <p>  </p>	17€
<p>Conos crujientes de tartar de gamba roja con kimchie y aguacate Cornets de tartare de crevettes rouges croustillantes au kimchi et avocat</p> <p>  </p>	19€
<p>Tartar de atún con foie y ajo blanco Tartare de thon au foie gras et ail blanc</p> <p>   </p>	25€
<p>Ensalada de salmón marinado con mango, cacahuets fritos con miel y vinagreta de yogur Salade de saumon mariné à la mangue, noix de cacahuètes frites au miel et vinaigrette au yaourt</p> <p>  </p>	19€
<p>Ensalada de queso de cabra con confitura de nori y fresa confitada Salade de chèvre avec confiture de nori et fraise confite</p> <p> </p>	19,5€
<p>Carpaccio de ternera con yema curada y helado de tomate Carpaccio de boeuf au jaune d'oeuf séché et glace de tomate</p> <p> </p>	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 gambas y carrillera de cerdo
Riz de mer et de montagne aux crevettes,
joue de porc **22€**



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



Raviolis de bacalao con confitura de tomate
y all i oli de perejil
Raviolis de cabillaud à la tomate confit et persil all i oli **21€**



PESCADO POISSON

Tataki de salmón con fideos ramen
Tataki de saumon avec nouilles ramen **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**

Lomo de Lubina Teriyaki y ensalada wakame
Longe de bar teriyaki avec salade de wakame **22€**










DEGUSTATION MENU

Menú degustación de 5 platos
Menu dégustation de 5 plats **55€**

Menú degustación de 7 platos
Menu dégustation de 7 plats **70€**

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	31€
 	
Pluma ibérica con salsa de sobrasada Pluma ibérique avec sace sobrassada	25€

POSTRES DESSERTS

La Rosa de Son Peña - ESPECIALIDAD DE LA CASA La Rose de Son peña - SPÉCIALITÉ DE LA MAISON	9€
 	
Limón-limón Citron-Citron	9€
   	
Caviar dulce Caviar sucré	9€
  	
Fresas a la pimienta Fraises au poivre	8€
	
Festival fruta Festival de fruit	8€
Tabla de quesos Plateau de fromages	10€
 	