

“Nos encontramos en un entorno privilegiado que esconde en su despensa joyas gastronómicas que queremos compartir contigo. Todo el equipo gastronómico de Finca Serena seleccionan cada día los mejores productos de la tierra y del mar, para que disfrutes de platos sabrosos y equilibrados, cocinados con honestidad, respeto y mucho cariño.”

“Here, in this extraordinary natural environment, gastronomic jewels gleam like treasure in a pantry, and we are excited to be able to share them with you. The entire Finca Serena gastronomic team select the best products the land and sea have to offer on a daily basis, bringing you deliciously balanced dishes, cooked with honesty, integrity and a lot of affection.”

PARA COMPARTIR | TO SHARE

Jamón Ibérico con pan de cristal con tomate <i>Iberian ham with glass bread and tomato</i>	30
Croquetas de jamón Ibérico (Ud) <i>Croquettes of Iberian ham (Ud)</i>	3
Alitas de pollo fritas y mayonesa de hierbas, pepino y curry (5ud) <i>Fried chicken wings and herb, cucumber and curry mayonnaise (5pcs.)</i>	15

ENTRANTES | STARTERS

Terrina de ternera de Mallorca, foie gras y pistacho <i>Terrine of Mallorcan veal, foie gras and pistachio nuts</i>	22
Boniato asado con pistacho y curry <i>Roasted sweet potato with pistachio and curry</i>	20
Tartar de atún soasado, judías verdes, yema de huevo y mostaza <i>Tuna tartare with roasted tuna, green beans, egg yolk and mustard</i>	28
Ravioli de queso crema ahumado con caviar de trucha, hinojo y anchoas <i>Smoked cream cheese ravioli with trout caviar, fennel and anchovies</i>	20
Corazones de alcachofa confitados con mantequilla, ajo y jamón ibérico <i>Artichoke hearts confit with butter, garlic and Iberian ham</i>	20
Crema calabaza asada, mollejas de ternera crujientes y aceitunas <i>Roasted pumpkin cream, crispy veal sweetbreads and olives</i>	20

PESCADOS | FISH

Pulpo a la brasa, zanahorias escabechadas y “suquet” de mar <i>Grilled octopus, pickled carrots and sea broth</i>	32
Sopa de pescados del Mediterráneo, espinacas y azafrán <i>Mediterranean fish, spinach and saffron soup</i>	27
Lomo de rape asado, verduras de invierno y boniato <i>Roast monkfish fillet, winter vegetables and sweet potato</i>	29
Rodaballo a la plancha, patata de Sa Pobla y romesco <i>Grilled turbot, Sa Pobla potato and romesco sauce</i>	32

CARNES | MEAT

Lechona, chirivía y cogollos aliñados <i>Suckling pig, parsnip and dressed lettuce hearts</i>	40
Presa de cerdo Ibérico, maíz, cacahuete y trufa negra <i>Iberian pork, corn, peanuts and black truffle</i>	35
Paletilla de cordero deshuesada y lacada con avellana y ajo negro <i>Boneless and lacquered shoulder of lamb with hazelnuts and black garlic</i>	32
Meloso de ternera, patata al mortero y hierbas de la Finca <i>Slow-cooked veal, mashed potato and herbs from the Finca</i>	28

POSTRE | DESSERTS

Ensalada de frutas de temporada con helado del día <i>Seasonal fruit salad with ice cream of the day</i>	12
Selección de quesos artesanos y sus guarniciones <i>Selection of artisan cheeses and their garnishes</i>	23
Tarta de pera, helado de queso y granizado de Vino de Finca Serena <i>Pear cake, cheese ice cream and Finca Serena wine granita</i>	15
Coulant de algarroba con helado de almendra <i>Carob coulant with almond ice cream</i>	16
Postre de chocolate negro y aceite de oliva de Finca Serena <i>Dark chocolate dessert and olive oil of Finca Serena</i>	15