

ENTRANTES | STARTERS

Coca de sardina ahumada, acelgas y escalivada <i>Smoked sardine flatbread, chard, and roasted vegetables</i>	12
Buñuelos de bacalao y sepia (4 unidades) <i>Cod and cuttlefish fritters (4 pieces)</i>	14
Ensalada de raya, puré de coliflor y emulsión de pil-pil <i>Ray fish salad, cauliflower purée, and pil-pil emulsion</i>	14
Navajas gallegas con salsa escabechada <i>Galician razor clams with pickled sauce</i>	16
Crema de puerro y guisantes, queso brossat y kale frita <i>Leek and pea cream, brossat cheese, and crispy kale</i>	15
Canelón de atún rojo, demi-glace de su jugo y trufa de Inca <i>Red tuna cannelloni, demi-glace of its own juice, and Inca truffle</i>	16
Boniato asado, yogurt, cebolla morada, lima, pistacho y curry <i>Roasted sweet potato, yogurt, red onion, lime, pistachio, and curry</i>	12

DIRECTO DE LA HUERTA | FRESH FROM THE GARDEN

Alcachofas, ajo frito y salsa de limón asado <i>Artichokes, fried garlic, and roasted lemon sauce</i>	12
Puerros, yogurt, sésamo y anacardos <i>Leeks, yogurt, sesame, and cashews</i>	14
Berenjena a la llama con vinagreta de piñones y cebollino <i>Flame-roasted eggplant with pine nut vinaigrette and chives</i>	12

ARROCES | RICES DISHES

Arroz de rape y gamba roja de Sóller <i>Monkfish and Sóller red prawn rice</i>	40
Arroz de verduras tiernas de temporada <i>Seasonal tender vegetable rice</i>	21
Arroz negro de sepia, zamburiñas y chipirones fritos <i>Black rice with cuttlefish, scallops, and fried baby squid</i>	35

PESCADOS | FISH

Chuleta de rodaballo <i>Turbot chop</i>	29
Calamar, sobrasada y hierbabuena <i>Squid, sobrasada, and spearmint</i>	31
Merluza de pincho, huevo frito de corral, zanahorias escabechadas y suquet de camaïot <i>Hake, free-range fried egg, pickled carrots, and 'suquet de camaïot'</i>	26
Bullabesa de rape, salmonete y fregola <i>Rape and red mullet bouillabaisse with fregola</i>	28

CARNES | MEATS

Chuletas de cordero lechal fritas con ajo y pimientos del Padrón <i>Fried suckling lamb chops with garlic and Padrón peppers</i>	28
Lomo bajo de vaca Rubia Gallega <i>'Rubia Gallega' beef strip loin</i>	37
Porcella mallorquina deshuesada <i>Boneless Mallorcan suckling pig</i>	25
Pollo coquelet braseado <i>Braised coquelet chicken</i>	23

PARA ACOMPAÑAR | SIDES

Pastel de verduras <i>Vegetable tart</i>	10
Patatas fritas de Sa Pobla <i>Sa Pobla fried potatoes</i>	9
Verduras de temporada <i>Seasonal vegetables</i>	14

POSTRES | DESSERTS

Chocolate y aceite de Finca Serena <i>Chocolate and Finca Serena olive oil</i>	12
Brossat y miel de The Lodge <i>Brossat cheese and The Lodge honey</i>	12
Coulant de algarroba y helado de almendra tostada <i>Carob coulant with toasted almond ice cream</i>	10
Pera asada con helado de manzana verde <i>Roasted pear with green apple ice cream</i>	12
Helado de miel y romero <i>Honey and rosemary ice cream</i>	12
Helado de plátano y jengibre <i>Banana and ginger ice cream</i>	12