

Tradició

[traði 'sjõn] Del lat. traditio, -õnis.

"Cada receta, cada sabor, cada fragancia y color son nuestros recuerdos, son historias que han atravesado la espiral del tiempo y que protegemos y guardamos como lo hicieron nuestros ancestros."



Trampó con gambas

Aguachile // Melocotón // Crujiente de obulato

Caldereta de rape

Adobo de miel // Chirivía y raifort // Almendra tierna

Cap Roig

Emulsión de colágeno // Guiso de sus callos // Canelón de sus carilleras

Arroz "Brut"

Perdiz escabechada // Maíz // Jugo de vainas

Cordero mallorquín

Lomo especiado // Hummus de sobrasada // Ensaimada Marrakech

Mieles

Ahumados // Cítricos // Florales

Transició

[trãnsi 'sjõn] Del lat. transitio, -õnis.

"El arte de reinterpretar el legado es nuestra apuesta y a su vez el desafío e hilo conductor que nos guía en un apasionante viaje hacia nuevos puertos, donde enriquecer y agrandar nuestro legado. La transición crea un punto de partida donde volver a comenzar."



Ostra escabechada

Hinojo // Apio // Caviar

Tuétano, vaca vieja y trufa

Mantequilla ahumada // Bresaola // Brioche

Erizo y "Porc Negro"

Sabayón de erizo y centolla // Papada ahumada

Espárragos

Sardinas ahumadas // Bagna Cauda // Ajo negro

Tendones, espardeña y cebolla

Colágeno // Toffee // Tirabeques

Morena y cochinillo

Arroz de matanza // Coca hojaldrada // Pieles en texturas

Wagyu Mallorquín

Llata // Rabo // Remolacha

Pichón a la Royal

Böreck // Algarroba, palo mallorquín y fresas // Nougatine

Cítricos

Yuzu // Salmueras // Limón marroquí

Albaricoque

Chocolate blanco // Jengibre // Coca de patata

Al Gusto

[-al 'gusto] Del lat. gustus.



Elija entre toda nuestra oferta culinaria y personalice su menú al gusto. Esta idea nace de nuestro deseo de romper fronteras y restricciones en tiempos en los cuales hemos podido apreciar el valor de la libertad.



2 Platos

80 €

3 Platos

100 €

4 Platos

120 €

5 Platos

140 €

Vegetació

[bexetã 'rja] Del lat. Vegetare.



Nada beneficiará tanto la salud humana e incrementará las posibilidades de supervivencia de la vida sobre la tierra, como una evolución hacia una dieta vegetariana.

Albert Einstein

Aguachile de melocotón

Pico de gallo // Encurtido de remolacha

Espárragos

Ajo negro // Vinagreta de pistachos

Colágeno de cebolla

Tirabeque // Pan Bao de "Cocarrois"

Cappelletti de calabacín

Ricotta // Trufa de verano // Almendra tierna

Arroz de cuatro especias mallorquinas

Texturas de maíz // Jugo de vainas

Mieles

Ahumados // Cítricos // Florales

150 €

Algunos de nuestros platos vegetarianos necesitan varias horas de preparación, por lo cual solo estarán disponibles con previo aviso