

Tradició

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

"Jedes Rezept, jeder Geschmack, jeder Duft und jede Farbe sind unsere Erinnerungen, sind Geschichten, die durch die Spirale der Zeit gegangen sind. Diese die wir schützen und bewahren so wie es unsere Vorfahren machten."



“Trampó” mit Garnelen

Grünes “Aguachile” // Pfirsich // Knuspriges Garnelenblatt

Seeteufel

Gewürzhonig // Pastinake und Meerrettich // Mandel

Roter Drachenkopf

Kollagenemulsion // Safran-Sauce // “Raola” Cannelloni

“Brut” Reis

Eingelegtes Rebhuhn // Mais // Grüne Bohnen

Mallorquinisches Lamm

Gewürzte Lende // Sobrasada Hummus // Ensaimada Marrakech

Honig

Geräuchert // Zitrisch // Blumig

Transició

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

Die Kunst neu zu interpretieren ist das Erbe, die Herausforderung und gleichzeitig der Leitfaden, der uns auf eine spannende Reise zu neuen Ufern führt, in denen wir unser Erbe bereichern und erweitern können. Die Transition schafft einen Ausgangspunkt, von dem aus wir neu beginnen können.



Auster in Marinade

Fenchel // Sellerie // Kaviar

Knochenmark, Rind und Trüffel

Geräucherte Butter // Bresaola // Brioche

Seeigel und "Porc negre"

Seeigel und Krabben Zabaione // Durum mit geräucherter Schweinewamme

Spargel

Geräucherte Sardinen // Bagna Cauda // Schwarzer Knoblauch

Sehnen, Seegurke und Zwiebel

Kollagen // Toffee // Grüne Hülsen

Muräne und Spanferkel

Schlacht-Reis // Blätterteig // Häute in zwei Texturen

Mallorquinisches Wagyu - Rind

Schulterlaffe // Schwanz // Rote Bete

Taube "a la Royal"

Böreck // Johannisbrot, "Palo" und Erdbeeren // Nougatine

Zitrusfrüchte

Yuzu // Marinierte Zitrone // Fermentierte Zitrone

Aprikose

Weißer Schokolade // Ingwer // "Coca de patatas"

Al Gusto

[-al 'gusto] Del lat. gustus.



Wählen Sie aus unserem gesamten kulinarischen Angebot und stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen. Diese Idee entstand aus dem Wunsch, in Zeiten, in denen wir den Wert der Freiheit zu schätzen gelernt haben, Grenzen und Beschränkungen zu überwinden.



2 Gerichte

80 €

3 Gerichte

100 €

4 Gerichte

120 €

5 Gerichte

140 €

Vegetació

[bexetã 'rja] Del lat. Vegetare.



Nichts wird der menschlichen Gesundheit so sehr zugute kommen und die Überlebenschancen des Lebens auf der Erde so sehr erhöhen wie eine Entwicklung hin zu einer vegetarischen Ernährung.

Albert Einstein

Pfirsich "Aguachile"

"Pico de gallo" // Eingelegte Rote Bete

Spargel

Schwarzer Knoblauch // Pistazien-Vinaigrette

Zwiebelkollagen Eintopf

Grüne Hülsen // Pan Bao mit "Cocarros"- Füllung

Zucchini Cappelletti

Ricotta // Sommer Trüffel // Zarte Mandeln

Mallorquinischer Vier-Gewürze-Reis

Mais-Texturen // Grüne Bohnen

Honig

Geräuchert // Zitrisch // Blumig

150 €

Einige unserer vegetarischen Gerichte erfordern eine mehrstündige Vorbereitungszeit und sind daher nur nach vorheriger Anmeldung erhältlich.