



ES FANALS

RESTAURANT



MENÚ DEGUSTACIÓN - 7 COURSE SET MENU

BALEARICO - BALEARIC ISLANDS

PAN ARTESANO Y DEGUSTACIÓN DE AOVES

SOURDOUGH BREAD TROLLEY & BALEARIC OLIVE OIL TASTING

APERITIVO - APPETIZER

CARPACCIO DE GAMBAS DE SÓLLER | BELUGA CAVIAR | ACEITE DE LIMA

SOLLER PRAWN CARPACCIO | BELUGA CAVIAR | LIME OIL

(CR) | (PE) | (FC) | (MS) | (SU)

SÁNDWICH DE FOIE CON PAN CRUJIENTE DE ALGARROBA | HIGOS | REDUCCIÓN DE PALO DE BUÑOLA

SANDWICH OF FOIE AND CRISPY CAROB BREAD | FIGS |

REDUCTION OF PALO LIQUEUR FROM BUÑOLA

(AP) | (MS) | (SE)

HUEVO DE CORRAL | A BAJA TEMPERATURA | PATATA DE SA POBLA | TRUFA MALLORQUINA | AHUMADO

FREE RANGE EGG | LOW TEMPERATURE | POTATO FROM SA POBLA |

MAJORCAN TRUFFLE | SMOKE

(HU) | (LA) | (SU) | (AP) | (MS)

PULPO "BRUT" | CREMA DE ERIZOS DE MAR | TOPINAMBUR

OCTOPUS "BRUT" | SEA URCHIN CREAM | TOPINAMBUR

(PE) | (GL) | (AP) | (SU) | (CR) | (MO) | (LA)

MERO DE LONJA | ALCACHOFAS | ESENCIA DE TOMATE CRUMBLE DE OLIVA MARCIDA | SALSA DE CALDERETA MENORQUÍNA

WILD CAUGHT GROUPER | ARTICHOKE | TOMATO ESSENCE |

CRUMBLE OF OLIVE "MARCIDA" | MENORCAN "CALDERETA" SAUCE

(PE) | (GL) | (AP) | (SU) | (CR) | (MO)

CABRITO DE LA SERRA TRAMUNTANA | GLASEADO CON MIEL | COCA DE PATATAS DE SA POBLA | ESPUMA DE TUBERCULOS

TRAMUNTANA SUCKLING GOAT | HONEY GLAZE | POTATO-COCA FROM SA POBLA |

FOAM OF TUBERS

(GL) | (LA) | (AP) | (SU)

FLAO IBICENCO | SORBETE DE MENTA | GEL DE "HIERBAS IBICENCAS" | SIROPE DE MOSCATEL BALEAR

IBIZAN "FLAO" | MINT SORBET | "HIERBAS IBICENCAS" GEL | MAJORCAN MOSCATEL SYRUP

(LA) | (HU) | (GL) | (CA) | (FC) | (SO)

PETIT FOURS

(LA) | (HU) | (GL) | (FC) | (SU)





MENÚ DEGUSTACIÓN - 5 COURSE SET MENU

SABORES DE MALLORCA - A TASTE OF MALLORCA

PAN ARTESANO Y DEGUSTACIÓN DE AOVES
SOURDOUGH BREAD TROLLEY & BALEARIC OLIVE OIL TASTING

APERITIVO - APPETIZER

GAZPACHO | CEREZAS DE ALARÓ | TARTAR DE CIGALA | BELUGA CAVIAR
GAZPACHO | CHERRIES FROM ALARÓ | LANGOUSTINE TARTAR | BELUGA CAVIAR
(CR) | (AP) | (HU) | (LA) | (SU)

**SÁNDWICH CON FOIE Y CRUJIENTE DE PAN DE ALGARROBA | HIGOS |
REDUCCIÓN DE PALO DE BUÑOLA**
SANDWICH OF FOIE AND CRISPY CAROB BREAD | FIGS | REDUCTION OF PALO LIQUEUR FROM BUÑOLA
(AP) | (MS) | (SE)

**MERO DE LONJA | ALCACHOFAS | ESENCIA DE TOMATE CRUMBLE DE
OLIVA MARCIDA | SALSA DE CALDERETA MENORQUINA**
*WILD CAUGHT GROUPER | ARTICHOKE | TOMATO ESSENCE CRUMBLE OF OLIVE "MARCIDA" |
MENORCAN "CALDERETA" SAUCE*
(PE) | (GL) | (AP) | (SU) | (CR) | (MO)

**PLUMA DE PORC NEGRE A LA BBQ | ESPUMA DE QUESO DE MAHÓN CURADO |
CHUTNEY DE MELOCOTÓN DE PETRÁ**
BBQ PORK "NEGRE" FLANK | CURED MAHÓN CHEESE FOAM | PEACH-CHUTNEY FROM PETRÁ
(LA) | (SU) | (HU) | (AP) | (SO) | (MS)

BRÛLÉE DE LIMÓN DE SÓLLER | PALOMITAS DULCES | SORBETE DE LIMÓN
LEMON BRÛLÉE FROM SOLLER | SWEET POPCORN | CITRUS SORBET
(GL) | (HU) | (LA) | (FC) | (SE) | (CA)

PETIT FOURS
(GL) | (HU) | (LA) | (FC) | (SU)





SELECCIÓN DE PANES ARTESANOS
SOURDOUGH BREAD SELECTION

SIGNATURE DISHES
CARTA

SUGERENCIA DEL DIA
SIGNATURE OF THE DAY
18

CONSERVA DE MARISCO | NAVAJAS |
ALMEJAS | MEJILLONES
PICKLED SEAFOOD | RAZOR CLAMS |
MUSSLES | CLAMS
(PE) | (MO) | (SU) | (LA) | (CR)
18

COCA DE TRAMPÓ MALLORQUINA CON
ANCHOA DEL MEDITERRANEO
MALLORCAN COCA DE TRAMPÓ WITH MEDITERRANEAN
ANCHOVY
(GL) | (SE) | (PE) | (SU) | (AP) | (LA)
18

CORNETE DE TARTAR (3 UDS) | BLACK ANGUS
CON TRUFA Y CREMA DE FOIE | ATUN
CÍTRICO | TERNERA CON RABANO PICANTE
CORNET OF TARTAR (3 PCS) | BLACK ANGUS WITH
TRUFFLE & CREAM OF FOIE | CITRUS TUNA | VEAL WITH
HORSERADISH
(GL) | (LA) | (CA) | (FC) | (MS) | (PE)
18

QUESO DE CABRA DE LA TRAMUNTANA |
TEXTURAS DE CHIOGGA | REMOLACHA
TRAMUNTANA GOAT CHEESE
CHIOGGA TEXTURES | BEETROOT
(LA) | (FC) | (SU) | (GL)
15

OSTRA GILLARDEAU | FRUTA DE LA PASIÓN |
COCO | BELUGA CAVIAR (1 UD)
GILLARDEAU OYSTER PASSION FRUIT | COCONUT |
BELUGA CAVIAR (1 PC)
(PE) | (MO)
21

ATÚN MARINADO | CÍTRICOS |
CRUJIENTE DE ARROZ
MARINATED TUNA | CITRUS | CRISPY RICE
(PE) | (MS) | (LA) | (GL) | (SE) | (SU) | (SO)
19

CROQUETAS DE CHIPIRON EN SU TINTA (2 UDS) |
TEMPURA DE ORTIGA DE MAR (2 UDS) |
ENCURTIDOS DE MALLORCA
INK BABY SQUID CROQUETTE (2 PCS) | FRIED SEA
NETTLES (2 PCS) | MAJORCAN PICKLES
(GL) | (MO) | (PE) | (LA) | (SO) | (SU) | (CR)
16

TORTITA DE GAMBA "PANXUDA" BALEAR |
TAP DE CORTI MAYONESA
MAJORCAN PRAWN "PANXUDA" FRITTER | TAP DE CORTI
PEPPER MAYONNAISE
(CR) | (GL) | (LA) | (SU)
17

PULPO "BRUT" | CREMA DE ERIZOS DE MAR |
TOPINAMBUR
OCTOPUS "BRUT" | SEA URCHIN CREAM | TOPINAMBUR
(PE) | (GL) | (LA) | (SU) | (CR) | (MO) | (AP)
23

PLUMA DE PORC NEGRE BBQ | ESPUMA DE
MAHÓN CURADO | CHUTNEY DE MELOCOTÓN
DE PETRÁ
BBQ PORK "NEGRE" FLANK | CURED MAHÓN CHEESE
FOAM | CHUTNEY OF PEACH FROM
(LA) | (GL) | (SO) | (AP)
21

CABRITO DE LA SERRA TRAMUNTANA |
GLASEADO CON MIEL COCA | PATATA DE SA
POBLA | ESPUMA DE TUBERCULOS
TRAMUNTANA SUCKLING GOAT | HONEY GLAZE |
POTATO-COCA FROM SA POBLA | FOAM OF TUBERS
(GL) | (LA) | (AP) | (SU)
17



TODOS LOS PRECIOS EN EUROS (€) IVA INCLUIDO PLATOS INDICADOS CON: (GL) - GLUTEN, (CR) - CRUSTÁCEOS, (FC) - FRUTOS DE CÁSCARA, (SE) - SÉSAMO, (HU) - HUEVO, (LA) - LECHE, (AL) - ALTRAMUCES, (AP) - APIO, (CA) - CACAHUETES, (MO) - MOLUSCOS, (P) - CERDO, (A) - ALCOHOL, (MS) - MOSTAZA, (PE) - PESCADO, (SO) - SOJA, (SU) - SULFITOS, (V) - VEGETARIANO

ALL PRICES IN EUROS (€) WITH VAT INCLUDED DISHES INDICATED WITH (GL) - GLUTEN, (CR) - CRUSTACEANS, (FC) - NUTS, (SE) - SESAME, (HU) - EGG, (LA) - MILK, (AL) - LUPINS, (AP) - CELERY, (CA) - PEANUTS, (MO) - MOLLUSCS, (P) - PORK, (A) - ALCOHOL, (MS) - MUSTARD, (PE) - FISH, (SO) - SOYA, (SU) - SULFITES