

EASTER MENU



STARTERS TO SHARE

Atún marinado con pan crujiente de algas
Marinated Tuna with crunchy seaweed bread
(PE)(SO)(GL)

‘Coca’ mallorquina de espinaca y piñones
Mallorquín flat bread “Coca” with spinach and pinions
(GL)(LA)(FC)(HU)

Mini tarta duxelle de champiñones con queso parmesano
Duxelle mushroom cake with Parmigiano cheese
(GL)(LA)(HU)

Ensalada de quinoa con aguacate, edamame, y salsa de fruta de la pasión
Quinoa salad with avocado, edamame and passion fruit sauce
(SO)

Ensalada de espinacas con garbanzos y tomate seco
and spinach salad with sundry tomatoes

Tortitas de camarón
Shrimp “pancakes”
(MO)(GL)(PE)

E A S T E R M E N U



M A I N

Lubina en nuestro jospier, verduras a la parrilla, salsa de limón y mantequilla
Sea bass in our jospier, grilled vegetables and lemon butter sauce

(AP) (SU) (LA) (PE)

OR

Paletilla de cordero, cocción a baja temperatura y a la parrilla,
hierbas mediterráneas, broccolini y puré de almendra con coliflor

Slow cook and grilled lamb shoulder, mediterranean herbs,
broccolini and cauliflower with almond puree

(SU) (AP)

D E S S E R T

Brioche bread “Torrija” brulée, almond cream and lime ice cream Brioche bread
“Torrija” brulée, crema de almendra y helado de lima

(GL)(HU)(FC)(LA)

€ 1 1 0 p e r p e r s o n

Todos los precios en Euros (€) IVA incluido. Platos indicados con: (GL) - gluten, (CR) - crustáceos, (FC) - frutos de cáscara, (SE) - sésamo, (HU) - huevo, (LA) - lactosa, (AL) - altramuces, (AP) - apio, (CA) - cacahuetes, (MO) - moluscos, (MS) - mostaza (PE) - pescado, (SO) - soja, (SU) - sulfitos

All prices in Euros (€) VAT included. Dishes indicated with (GL) - gluten, (CR) - crustaceans, (FC) - nuts, (SE) - sesame, (HU) - egg, (LA) - dairy, (AL) - lupins, (AP) - celery, (CA) - peanuts, (MO) - molluscs, (MS) - mustard, (PE) - fish, (SO) - soya, (SU) - sulfites