

ES FANALS

RESTAURANT



COMPROMISO CON LAS ISLAS
OUR COMMITMENT TO THE ISLANDS



ESTE MENÚ SE ELABORA CON PRODUCTOS LOCALES
THIS MENU IS CRAFTED WITH LOCAL PRODUCTS



ES FANALS

RESTAURANT

Unveiling Mallorca's Ancient Fishing Heritage. Inspired by the beacon lamps used by fishermen to lure their catch, our restaurant celebrates the rich traditions of the island.

With a concept blending tradition and innovation, we present a culinary experience where Mallorca's authentic flavors take center stage. Indulge in our carefully crafted menus, expertly infusing traditional recipes with modern techniques.

Desvelamos la antigua tradición pesquera de Mallorca. Inspirado en los faroles que utilizaban los pescadores para atraer sus capturas, nuestro restaurante celebra las ricas tradiciones de la isla.

Con un concepto que combina tradición e innovación, presentamos una experiencia culinaria dónde los auténticos sabores de Mallorca son los protagonistas. Deléitese con nuestros menús cuidadosamente elaborados, que combinan recetas tradicionales con técnicas modernas.

ALLERGENS - ALÉRGENOS

(GL) - GLUTEN - GLUTEN (CR) - CRUSTACEANS - CRUSTÁCEOS (FC) - NUTS - FRUTOS DE CÁSCARA (SE) - SESAME - SÉSAMO (HU) - EGG - HUEVO (LA) - LACTOSE - LACTOSA (AL) - LUPIN - ALTRAMUCES (AP) - CELERY - APIO (CA) - PEANUTS - CACAHUETES (MO) - MOLLUSCS - MOLUSCOS (MS) - MUSTARD - MOSTAZA (PE) - FISH - PESCADO (SO) - SOY - SOJA (SU) - SULPHITES - SULFITOS



ES FANALS

RESTAURANT

MENU

TASTE OF MALLORCA

SOURDOUGH BREAD | BALEARIC OLIVE OIL |
BLACK GARLIC BUTTER

SNACKS

GAZPACHO | ALARO CHERRIES
LANGOUSTINE TARTAR | BELUGA CAVIAR | TAP DE CORTI GEL
(CR) | (HU) | (SU) | (PE)

FOIE GRAS | CRISPY XEIXA FLAT BREAD
FIGS CONFIT | REDUCTION OF PALO-LIQUEUR FROM MALLORCA
(AP) | (MS) | (SE) | (GL)

WILD CAUGHT GROUPEL
ARTICHOKE | CITRUS CARROT | CRUMBLE OF "MARCIDA" OLIVE |
MENORCAN "CALDERETA" CREAM
(PE) | (GL) | (AP) | (SU) | (CR) | (MO) | (LA)

PORC NEGRE BBQ
THYME POLENTA | CURED MAHÓN CHEESE FOAM |
PEACH-CHUTNEY FROM PETRA
(LA) | (SU) | (HU) | (SO) | (AP) | (MS)

BERGAMOT & SOLLER CITRICS
(LA) | (SU) | (GL) | (HU)

LEMON BRULEE FROM SOLLER
LEMON LIQUOR | ENSAIMADA ICE CREAM
(GL) | (HU) | (LA) | (FC) | (SE) | (CA)

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

110

WINE PAIRING

ENHANCE YOUR CULINARY JOURNEY WITH OUR METICULOUSLY
CURATED PAIRING WINES, HARMONIZING FLAWLESSLY WITH EACH
DISH TO CREATE AN EXTRAORDINARY DINING EXPERIENCE.

MÖET & CHANDON BRUT - GRAN VINTAGE 2015
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE, FRANCE

SIO ROSADO
GOGOLLASA
BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, SPAIN

AVANERO
GIRO ROS
BODEGA AVA VI - VT MALLORCA, SPAIN

DESCONFIO DE LA GENTE QUE NO BEBE
MANTONEGRO
BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, SPAIN

CARAMEL -LET
MANTONEGRO
CELLER SON CRESPI - VT MALLORCA, SPAIN

METLA CREAM - ALMOND LIQUEUR

75



MENÚ

SABORES DE MALLORCA

PAN ARTESANO | AOVE DE BALEARES | MANTEQUILLA DE AJO
NEGRO

SNACKS

GAZPACHO | CEREZAS DE ALARÓ
TARTAR DE CIGALA | CAVIAR DE BELUGA | TAP DE CORTI GEL
(CR) | (HU) | (SU) | (PE)

FOIE GRAS | COCA DE XEIXA
HIGOS | REDUCCIÓ DE PALO DE BUÑOLA
(AP) | (MS) | (SE) | (GL)

MERO DE LONJA
ALCACHOFAS | ZANAHORIA CÍTRICA | ESCENCIA DE TOMATE |
OLIVA MARCIDA | CALDERETA MENORQUINA CREMA
(PE) | (GL) | (AP) | (SU) | (CR) | (MO) | (LA)

PORC NEGRE BBQ
POLENTA AL TOMILLO | ESPUMA DE QUESO DE MAHÓN CURADO |
CHUTNEY DE MELOCOTÓN DE PETRA
(LA) | (SU) | (HU) | (SO) | (AP) | (MS)

BERGAMOTA & CITRICOS DE SOLLER
(LA) | (SU) | (HU) | (GL)

BRÛLÉE DE LIMÓN DE SÓLLER
LICOR DE LIMÓN GELEE | HELADO DE ENSAIMADA
(GL) | (HU) | (LA) | (FC) | (SE) | (CA)

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



MARIDAJE DE VINOS

ELEVE SU VIAJE CULINARIO CON NUESTROS MARIDAJES DE VINOS
CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS, QUE ARMONIZAN CON CADA
PLATO PARA CREAR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EXTRAORDINARIA.

MÖET & CHANDON BRUT - GRAN VINTAGE 2015
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE, FRANCIA

SIO ROSADO
GOGOLLASA
BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, ESPAÑA

AVANERO
GIRO ROS
BODEGA AVA VI - VT MALLORCA, ESPAÑA

DESCONFIO DE LA GENTE QUE NO BEBE
MANTONEGRO
BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, ESPAÑA

CARAMEL -LET
MANTONEGRO
CELLER SON CRESPI - VT MALLORCA, SPAIN

METLA CREAM - LICOR DE ALMENDRA



ES FANALS

RESTAURANT

MENU GRAND BALEARIC

SOURDOUGH BREAD | BALEARIC OLIVE OIL | BLACK GARLIC BUTTER

SNACKS

SOLLER PRAWN CARPACCIO

OYSTER | BELUGA CAVIAR | LEMON FOAM | FENNEL ICE-CREAM | CRISPY TOMATO
(CR) | (PE) | (FC) | (MS) | (SU) | (LA)

FOIE AND CRISPY XEIXA BREAD

FIGS CONFIT | REDUCTION OF MAJORCAN PALO-LIQUEUR
(AP) | (MS) | (SE) | (GL)

FREE RANGE EGG

SLOW COOK | POTATO FROM SA POBLA | MAJORCAN BLACK TRUFFLE | BLACK TRUMPETS |
LIGHTLY SMOKED
(HU) | (LA) | (SU) | (AP) | (MS)

OCTOPUS "BRUT"

PUMPKIN TEXTURES | OCTOPUS OWN JUS | "MAHONES" CORAL | CRISPY INK
(PE) | (GL) | (AP) | (SU) | (CR) | (MO) | (LA)

WILD CAUGHT GROUPER

ARTICHOKE | CITRUS CARROT | CRUMBLE OF OLIVE "MARCIDA" | MENORCAN "CALDERETA" CREAM
(PE) | (GL) | (AP) | (SU) | (CR) | (MO) | (LA)

TRAMUNTANA SUCKLING GOAT

GLAZED LOIN | POTATO FROM SA POBLA DOUHGNOT | FOAM OF TUBERS | WHEAT CRISP
(GL) | (LA) | (AP) | (SU)

BERGAMOT & SOLLER CITRICS

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

IBIZAN "FLAO"

LEMON VERBENA ICE-CREAM | "HIERBAS IBICENCAS" GEL | MAJORCAN MOSCATEL CREAM
(LA) | (HU) | (GL) | (CA) | (FC) | (SO)

MIGNARDISES

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

WINE PAIRING

ENHANCE YOUR CULINARY JOURNEY WITH OUR METICULOUSLY CURATED PAIRING WINES, HARMONIZING FLAWLESSLY WITH EACH DISH TO CREATE AN EXTRAORDINARY DINING EXPERIENCE.

MÖET & CHANDON BRUT - GRAN VINTAGE 2015

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE, FRANCE

SIO ROSADO

GOGOLLASA
BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, SPAIN

IBIZKUS BLANCO

MALVASIA DE IBIZA, MACABEO, MOSCATEL, CHARDONNAY
IBIZA, BALEARIC ISLANDS, SPAIN

ES MUSSOL

MALVASIA
BODEGA CONDE DE SUYROT - PLA I LEVANT, MALLORCA, SPAIN

AVANERO

GIRO ROS
BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, SPAIN

DESCONFIO DE LA GENTE QUE NO BEBE

MANTONEGRO
BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, SPAIN

DOLÇ DE GEL

MOSCATEL, RIESLING
BODEGA MORTIX - BINISSLAEM, MALORCA, SPAIN

METLA CREAM - ALMOND LIQUEUR



ES FANALS

RESTAURANT

MENÚ GRAN BALEARIC

PAN ARTESANO | AOVE DE BALEARES | MANTEQUILLA DE AJO NEGRO

SNACKS

CARPACCIO DE GAMBAS DE SÓLLER

OSTRA | CAVIAR DE BELUGA | ESPUMA DE LIMÓN | HELADO DE HINOJO | CRUJIENTE DE TOMATE
(CR) | (PE) | (FC) | (MS) | (SU)

FOIE GRAS | COCA DE XEIXA HIGOS | REDUCCIÓN DE PALO MALLORQUIN

(AP) | (MS) | (SE) | (GL)

HUEVO DE CORRAL

A BAJA TEMPERATURA | PATATA DE SA POBLA | TRUFA NEGRA MALLORQUINA | TROMPETAS DE LA MUERTE |
AHUMADO LIGERO

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

PULPO "BRUT"

TEXTURAS DE CALABAZA | JUGO DE PULPO | CORAL DE MAHÓNES CURADO | CRUJIENTE TINTA

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

MERO DE LONJA

ALCACHOFAS | ZANAHORIA CÍTRICA | ESENCIA DE TOMATE | OLIVA MARCIDA |
CREMA DE CALDERETA MENORQUINA

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

CABRITO DE LA TRAMUNTANA

LOMO GLASEADO CON SU JUGO | BUÑUELO DE PATATA DE SA POBLA | ESPUMA DE TUBERCULOS |
CRUJIENTE DE TRIGO

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

BERGAMOTA & CITRICOS DE SOLLER

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

FLAÓ IBICENCO

HELADO DE MARIA LUISA | GEL DE "HIERBAS IBICENCAS" | CREMA DE MOSCATEL DE BINISALEM

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

MIGNARDISES

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

MARIDAJE DE VINOS

ELEVE SU VIAJE CULINARIO CON NUESTROS MARIDAJES DE VINOS
CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS, QUE ARMONIZAN CON CADA
PLATO PARA CREAR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EXTRAORDINARIA.

MÖET & CHANDON BRUT - GRAN VINTAGE 2015

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE, FRANCIA

SIO ROSADO

GOGOLLASA

BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, ESPAÑA

IBIZKUS BLANCO

MALVASIA DE IBIZA, MACABEO, MOSCATEL, CHARDONNAY
IBIZA, ISLAS BALEARES, ESPAÑA

ES MUSSOL

MALVASIA

BODEGA CONDE DE SUYROT - PLA I LEVANT, MALLORCA, ESPAÑA

AVANERO

GIRO ROS

BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, ESPAÑA

DESCONFIO DE LA GENTE QUE NO BEBE

MANTONEGRO

BODEGA RIBAS - VT MALLORCA, ESPAÑA

DOLÇ DE GEL

MOSCATEL, RIESLING

BODEGA MORTIX - BINISALEM, MALLORCA, ESPAÑA

METLA CREAM - LICOR DE ALMENDRA



ES FANALS

RESTAURANT

MENU GREEN BALEARIC

SOURDOUGH BREAD | BALEARIC OLIVE OIL TASTING | BLACK GARLIC BUTTER

SNACKS

 **GAZPACHO** | ALARO CHERRIES
OLIVE OIL CAVIAR | MAJORCAN RAMALLET TOMATO
(SU)

 **SOLLER PUMPKIN "ENSAIMADA"**
VEGETABLES PICKLES | GEL TAP DE CORTI PEPPER |
CURED MAHONES CHEESE CORAL
(GL) | (FC) | (HU)

FREE RANGE EGG
SLOW COOK | POTATO FROM SA POBLA | MAJORCAN BLACK TRUFFLE |
BLACK TRUMPETS | LIGHTLY SMOKED
(HU) | (LA) | (SU) | (AP) | (MS)

 **CONFIT LEEK COOKED IN SALT CRUST** MAJORCAN HEBRS
VEGETABLES JUS | COLIFLOUR CREMEUX | WHEAT CRISP
(HU) | (LA) | (GL)

BERGAMOT & SOLLER CITRICS
(LA) | (SU) | (HU) | (GL)

IBIZAN "FLAO"
LEMON VERBENA ICE-CREAM | "HIERBAS IBICENCAS" GEL | MAJORCAN
MOSCATEL CREAM
(LA) | (HU) | (GL) | (CA) | (FC) | (SO)

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

WINE PAIRING

ENHANCE YOUR CULINARY JOURNEY WITH OUR METICULOUSLY CURATED PAIRING WINES, HARMONIZING FLAWLESSLY WITH EACH DISH TO CREATE AN EXTRAORDINARY DINING EXPERIENCE.

MÖET & CHANDON BRUT - GRAN VINTAGE 2015
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE, FRANCE

ES MUSSOL
MALVASIA
BODEGA CONDE DE SUYROT - PLA I LEVANT, MALLORCA, SPAIN

IBIZKUS BLANCO
MALVASIA DE IBIZA, MACABEO, MOSCATEL, CHARDONNAY
IBIZA, BALEARIC ISLANDS, SPAIN

TWENTY TWELVE
ROSE-CALLET, MANTONEGRO, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SYRAH
BODEGA ES FANGAR

DOLÇ DE GEL
MOSCATEL, RIESLING
BODEGA MORTITX - BINISALEM, MALLORCA, SPAIN

METLA CREAM - ALMOND LIQUEUR





ES FANALS

RESTAURANT

MENÚ BALEÁRICO VERDE

PAN ARTESANO | AOVES DE BALEARES | MANTEQUILLA DE AJO NEGRO

SNACKS

 GAZPACHO | CEREZAS DE ALARÓ
CAVIAR DE AOVE | TOMATES RAMALLET MALLORQUÍN
(SU)

 CALABAZA DE SÓLLER COMO UNA ENSAIMADA
VERDURAS ENCURTIDAS | GEL TAP DE CORTI |
CORAL DE MAHÓNES CURADO
(GL) | (FC) | (HU)

HUEVO DE CORRAL
A BAJA TEMPERATURA | PATATA DE SA POBLA |
TRUFA NEGRA MALLORQUINA | AHUMADO LIGERO
(HU) | (LA) | (SU) | (AP) | (MS)

PUERRO EN COSTRA DE SAL DE HIERBAS MALLORQUINAS
JUGO VEGETAL | CREMOSO DE COLIFLOR | CRUJIENTE DE TRIGO XEIXA
(HU) | (LA) | (GL)

BERGAMOTA & CITRICOS DE SOLLER
(LA) | (SU) | (HU) | (GL)

FLAÓ IBICENCO
HELADO DE MARIA LUISA | GEL DE "HIERBAS IBICENCAS" |
CREMA DE MOSCATEL DE BINISALEM
(LA) | (HU) | (GL) | (CA) | (FC) | (SO)

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

MARIDAJE DE VINOS

ELEVE SU VIAJE CULINARIO CON NUESTROS MARIDAJES DE VINOS CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS, QUE ARMONIZAN CON CADA PLATO PARA CREAR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EXTRAORDINARIA.

MÖET & CHANDON BRUT - GRAN VINTAGE 2015
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
REIMS, CHAMPAGNE, FRANCIA

ES MUSSOL
MALVASIA
BODEGA CONDE DE SUYROT - PLA I LEVANT, MALLORCA, ESPAÑA

IBIZKUS BLANCO
MALVASIA DE IBIZA, MACABEO, MOSCATEL, CHARDONNAY
IBIZA, ISLAS BALEARES, ESPAÑA

TWENTY TWELVE
ROSE-CALLET, MANTONEGRO, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SYRAH
BODEGA ES FANGAR

DOLÇ DE GEL
MOSCATEL, RIESLING
BODEGA MORTITX - BINISALEM, MALLORCA, ESPAÑA

METLA CREAM - LICOR DE ALMENDRA

