

La Despensa

del Barón

Entrantes

Pergaminos del Mediterráneo	9,00€
Sardinas maceradas en limón y albahaca, envueltas en pasta brick y salsa tártara.	
Croquetas de Gambas al ajillo	11,00€
Croquetas rellenas de gambas al ajillo con un toque picante de Sriracha.	
Ensalada Caprese al estilo del Chef	15,00€
Tomate, mozzarella de búfala, aceite de albahaca, brotes de rúcula y miel pura.	
Ensalada Baby	16,00€
Ensalada de habitas tiernas, cebolla caramelizada, tomate seco, jamón, hojas tiernas y crujientes grissinis de Ideazábal.	
Ensalada Veggie	14,00€
Ensalada verde con frutos rojos y nueces de California.	
Detalle Vegano	10,00€
Mini raviolis de calabacín rellenos de puré de boniato y nueces, con salsa de confitura de tomates secos y Pak Choy a la plancha.	
Detalle Vegetariano	12,00€
Torre de berenjena asada y queso de cabra, sobre chutney de tomate y albahaca.	
Cannelloni	13,00€
Canelón de pasta verde relleno de confit de pato desmigado, manzana caramelizada, y trufa negra con salsa de foie, brandy, almendras y perlas de trufa blanca.	
Tosta de Foie	12,00€
Foie Micuit acompañado de un chutney de piña y curry rojo entre 2 tostas de pan Tramezzino.	
Codorgreen	13,00€
Pechuga de codorniz asada, huevo de codorniz, germinados de espárrago y guisante todo ello bañado por una crema de guisantes.	
Delicatessen del Barón	(2 PERS.) 17,00€
Carpaccio casero de ciervo ahumado al momento con rúcula y salsa suave de grosella.	
Made in Spain	18,00€
Pan cristal frotado con tomate, aceite de oliva virgen extra y jamón ibérico de bellota puro acompañando de fonoll marí.	

La Despensa del Barón

Los platos principales

Tataki Lomo de atún rojo rebozado en sésamo blanco y negro con ensalada de algas Wakame y esferas de lima y pimienta.	15,00€
Tartar Marino Atún rojo, piñones, ralladura de piel de mandarina, aceite de sésamo, aguacates, aliño de tamarindo, huevas de trucha, brotes de cilantro.	17,00€
Rape con Pica-pica Rape rebozado en pan de ajo sobre una base de picapica mallorquin y acompañado de alcachofa a la plancha.	24,00€
Sol de Mallorca Crema de Calabaza con parmesano, acompañada de unos girasoles de pasta rellenos de requesón, grana padano y crema de setas con trufa, terminadas con avellana tostada y setas shimeji.	16,00€
Tandoori Pollo Tandoori envuelto en pasta brick, con salsa de yogourth, lima y aceite de sésamo, acompañado por arroz basmati con manzana y pasas de corinto.	14,00€
Pato Asiático Magret de pato macerado en salsa oriental a base de reducción de teriyaki y salsa de ostras.	19,00€
Pluma Cerdo ibérico de bellota fresco cocido a la plancha con meloso de higos, cebolla caramelizada, canela y un toque de vinagre de arroz.	19,00€
Big Burguer Hamburguesa casera de 200gr. elaborada con carne de Angus y Wagyu, gratinada con queso Mahonés, base de rúcula y pan de semillas. Salsa de hierbas o Sweet Chili.	17,00€
La Estrella Solomillo de Angus australiano, con foie y patatas gratén.	24,00€

Dulces tentaciones

Sorbete de limón casero con pimienta rosa	7,00€
Brownie con nueces y helado de vainilla	7,00€
Tiramisú del Chef	7,00€
Copanacotta Buena Panacotta hecha con leche de coco y ron, con piña caramelizada y crumble de galleta a la hierbabuena.	7,00€
Café Bombón Bizcocho de azúcar moscovado, harina de nuez y avellana, helado de café, espuma de leche condensada y decorado con crumble de café.	7,00€

La Despensa

del Barón

Starters

Scrolls of the Mediterranean	9,00€
Sardines marinated in lemon and basil, wrapped in brick pastry with tartar sauce.	
Garlic prawn croquettes	11,00€
Croquettes with a garlic prawn filling and a spicy kick of Sriracha.	
Chef's special Caprese salad	15,00€
Tomato, buffalo mozzarella, basil oil, rocket leaves and natural honey.	
Baby leaf salad	16,00€
Tender baby beans, caramelised onion, sundried tomato, ham, baby leaves and crunchy Idiazabal cheese grissini.	
Veggie salad	14,00€
Green salad with red berries and Californian walnuts.	
Vegan delight	10,00€
Mini courgette ravioli stuffed with sweet potato purée and walnuts, with sun-dried tomato jam and grilled Pak choy.	
Vegetarian delight	12,00€
Tower of roasted aubergine and goats' cheese served on tomato and basil chutney.	
Cannelloni	13,00€
Green pasta cannelloni stuffed with shredded duck confit, caramelised apple and black truffle with a foie gras, brandy and almond sauce with white truffle pearls.	
Foie gras on toasted bread	12,00€
Foie gras micuit with a pineapple and red curry chutney between 2 slices of toasted Tramezzino bread.	
Quailgreen	13,00€
Roast quail breast, quail egg, pea and asparagus shoots, all covered in a pea cream sauce.	
Baron Delicatessen	(2 PERS.) 17,00€
Homemade, freshly smoked venison carpaccio with rocket and a smooth blackcurrant sauce.	
Made in Spain	18,00€
Spanish glass bread rubbed with tomato, extra virgin olive oil and pure Iberian acorn-fed ham served with samphire.	

VAT INCLUDED

La Despensa

del Barón

Main course

Tataki	15,00€
Fillet of bluefin tuna coated in black and white sesame seeds with Wakame seaweed salad and lime and pepper balls.	
Marine Tartare	17,00€
Bluefin tuna, pine nuts, mandarin orange zest, sesame oil, avocado, tamarind dressing, trout caviar and coriander leaves.	
Monkfish with pica-pica	24,00€
Monkfish coated in garlic breadcrumbs in Mallorcan pica-pica, served with fried artichokes.	
Mallorcan Sun	16,00€
Cream of pumpkin soup with parmesan, served with girasole pasta stuffed with ricotta, Grana Padano and a mushroom and truffle cream, finished with toasted almond and shimeji mushrooms.	
Tandoori	14,00€
Chicken Tandoori wrapped in brick pastry with a yoghurt, lime and sesame oil sauce, served with apple and currant basmati rice.	
Asian-style duck	19,00€
Duck magret marinated in an oriental-style reduction of teriyaki and oyster sauce.	
'Pluma' pork shoulder loin	19,00€
Grilled fresh Iberian acorn-fed pork served with a sweet fig, caramelised onion and cinnamon relish with a touch of rice vinegar.	
Big Burger	17,00€
Homemade 200g Wagyu and Angus beef burger with grilled Mahonés cheese, served on a bed of rocket and seeded bread. Mixed herb or sweet chilli sauce.	
The Star	24,00€
Australian Angus sirloin steak with foie gras and potato gratin.	

Sweet Temptations

Homemade lemon sorbet with pink peppercorn	7,00€
Brownie with walnuts and vanilla ice cream	7,00€
Chef's Tiramisu	7,00€
Coconut Panna cotta	7,00€
A good panna cotta made with coconut milk and rum, with caramelised pineapple and mint crumble	
Café Bombón	7,00€
Sponge cake made using muscovado sugar, walnut and hazelnut flour, with coffee ice cream, condensed milk foam and topped with coffee crumble.	

VAT INCLUDED

La Despensa

del Barón

Vorspeisen

Mediterrane Papyrusrolle Mit Zitronensaft und Basilikum marinierte Sardinen in Brik-Teig mit Sauce tartare.	9,00€
Knoblauchgarnelen-Kroketten Kroketten mit Knoblauchgarnelen, leicht pikant gewürzt mit Sriracha-Sauce.	11,00€
Caprese-Salat nach Art des Chefs Tomate, Büffelmozzarella, Basilikumöl, Rucolasprossen und purer Honig.	15,00€
Salat „Baby“ Junge Ackerbohnen, karamellierter Zwiebel, Trockentomaten, Schinken, Pflücksalat und knusprige Grissini mit Ideazábal-Käse.	16,00€
Veggie-Salat Grüner Salat mit roten Früchten und kalifornischen Walnüssen.	14,00€
Vegan-Teller Mini-Zucchiniravioli gefüllt mit Süßkartoffelpüree und Nüssen an einer Sauce aus Trockentomaten-Konfitüre, dazu gegrillter Pak Choi.	10,00€
Vegetarischer Teller Turm aus gebratenen Auberginen und Ziegenkäse auf einem Bett von Tomaten-Chutney und Basilikum.	12,00€
Cannelloni Grüne Teigrolle gefüllt mit geschnetzeltem Entenkonfit, karamellisiertem Apfel und Perigord-Trüffel an Gänseleber-Sauce mit Brandy, Mandeln und Perlen aus weißer Trüffel.	13,00€
Toast mit Foie Gras Getoastetes Tramezzino mit Foie Gras mi-cuit, Ananaschutney und rotem Curry.	12,00€
Codorgreen Gebratene Wachtelbrust, Wachtelei, Spargel- und Erbsensprossen, übergossen mit Erbsencreme.	13,00€
Gräfliche Delikatessen Carpaccio von frisch hausgeräuchertem Hirschfleisch mit Rucola und milder Johannisbeersauce.	(2 PERS.) 17,00€
Made in Spain Mit Tomate eingeriebenes und nativem Olivenöl extra beträufeltes Kristallbrot mit Schinken vom eichelgemästeten iberischen Schwein und Meerfenchel.	18,00€

La Despensa

del Barón

Hauptspeisen

Tataki	15,00€
Mit weißen und schwarzen Sesamsamen paniertes rotes Thunfischfilet, serviert mit Salat aus Wakame-Algen, Limettenscheiben und Pfeffer.	
Tatar vom Meer	17,00€
Roter Thunfisch, Pinienkerne, geriebene Mandarinenschale, Sesamöl, Avocados, Tamarinden-Dressing, Forellenrogen, Koriandersprossen.	
Seeteufel mit Pica-Pica	24,00€
Mit Knoblauchbrot paniertes Seeteufel auf einem Bett von mallorquinischer Pica-Pica, serviert mit frittiertes Artischocke	
Mallorcasonne	16,00€
Kürbiscreme mit Parmesan, dazu Sonnenblumen-Pasta gefüllt mit Speisequark, Grana Padano und getrüffeltes Pilzcreme, bestreut mit gerösteten Haselnüssen und Shimeji-Pilzen.	
Tandoori	14,00€
Tandoori-Hähnchen in Brik-Teig mit Joghurt-Limetten-Dip und Basmati-Reis mit Apfel und Korinthen.	
Ente auf asiatische Art	19,00€
In orientalischer Sauce mit Teriyaki-Reduktion marinierte Entenbrust an Austernsauce.	
Pluma	19,00€
Gegrilltes Rückenstück vom iberischen eichelgemästeten Schwein mit einer Sauce aus Feigen, karamellisiertem Zwiebel, Zimt und einem Spritzer Reissessig.	
Big Burger	17,00€
Hausgemachter Hamburger aus Fleisch vom Angus- und Wagyu-Rind, gratiniert mit Käse aus Mahon, serviert auf Rucola und Körnerbrot. Dazu Kräutersauce oder Sweet Chili Sauce.	
Das Highlight	24,00€
Filet vom australischen Angus-Rind mit Foie und Kartoffelgratin.	

Süße Versuchungen

Hausgemachtes Zitronensorbet mit rosa Pfeffer	7,00€
Walnussbrownie mit Vanilleeis	7,00€
Tiramisu nach Art des Chefs	7,00€
Copanacotta	7,00€
Köstliche Panna cotta mit Kokosmilch und Rum, serviert mit karamellisiertem Ananas und Pfefferminzkeks-Crumble.	
Café bombón	7,00€
Kuchen aus Vollrohrzucker und Walnuss- und Haselnussmehl mit Kaffeeis und Kondensmilchschaum, bestreut mit Kaffee-Crumble.	

INKL. MWST.