

# La Despensa

del Barón

## Entrantes

<b>Duck Bao</b> Pan Bao relleno de confit de pato con verduras, rúcula, queso manchego todo especiado con Ras el Hanout, y salsa de yogur con hierbas o Harissa (picante).	13,00€
<b>Pergaminos del Mediterráneo</b> Sardinas maceradas en limón y albahaca, envueltas en pasta brick y acompañadas de salsa tártara.	10,00€
<b>Croquetas de gambas al ajillo</b> Croquetas rellenas de gambas al ajillo con un toque picante de Sriracha.	12,00€
<b>Crema Tramuntana</b> Crema de setas, acompañada de un huevo de corral con aceite de trufa , crujiente de jamón ibérico y crutones caseros de pan al tomillo.	11,00€
<b>Roll de porsella</b> Roll de pasta Wonton relleno de porsella, patatón, manzana asada y cebolla caramelizada napado de bechamel de la casa, con un crujiente de la misma piel y cilantro.	14,00€
<b>Made in Spain</b> Pan cristal frotado con tomate, aceite de oliva virgen extra y jamón ibérico de bellota puro acompañando de fonoll marí.	18,00€
<b>Detalle vegetariano</b> Torre de berenjena asada y queso de cabra, sobre chutney de tomate y albahaca.	12,00€
<b>Del mar a la mesa</b> Carpaccio de rape fresco del mediterráneo, macerado en zumo de Naranjas de Sóller, pimentón de la Vera y terminado con una vinagreta de avellanas, sofrito mallorquín y escarola.	17,00€
<b>Ensalada Caprese al estilo del Chef</b> Tomate, mozzarella de búfala, aceite de albahaca, brotes de rúcula y miel pura.	15,00€

# La Despensa del Barón

## Los platos principales

<b>Timbal vegano</b> Timbal de Quinoa, con verduras (pimiento amarillo , coliflor , calabacín , cebolla , zanahoria, brócoli) y tofu, sobre un puré de pimiento rojo asado y chips de remolacha.	14,00€
<b>Lingote de cordero</b> Terrina de cordero a baja temperatura , con especias árabes, puré de orejones y acompañado de un cous cous de naranja , aceituna griega Kalamata y hierbabuena.	20,00€
<b>Tartar del Barón</b> Atún rojo, piñones, aceite de sésamo, aguacates, aliño de tamarindo, huevas de salmón y huevo frito.	19,00€
<b>Tandoori</b> Pollo Tandoori envuelto en pasta brick, con salsa de yogur, lima y aceite de sésamo, acompañado por arroz basmati con manzana y pasas de corinto.	16,00€
<b>Nuestra Corvina</b> Corvina acompañada de un puré negro de cebolla, alcachofas fritas y pesto con jamón.	18,00€
<b>Bacaiot mallorquín</b> Bacalao fresco , con un sofrito de pimientos , ajo y camaiot mallorquin, terminado con una ligera crema de guisantes a la hierba buena.	21,00€
<b>Pluma</b> Cerdo ibérico de bellota fresco cocido a la plancha con meloso de higos, cebolla caramelizada, canela y un toque de vinagre de arroz, acompañado de patatú al romero.	19,00€
<b>Big Burger</b> Hamburguesa casera de 200gr. de Angus, gratinada con queso Mahonés, base de rúcula y pan de semillas. Salsa de hierbas o Sweet Chili y patatas fritas.	17,00€
<b>La Estrella</b> Solomillo de Angus australiano y patatas gratén.	24,00€

## Dulces tentaciones

<b>Carrot cake del barón</b> Pastel de zanahoria casero y ralladura de naranja, con helado de yogur y una sopa fresca de zanahoria y mandarina.	7,00€
<b>Sorbete de limón casero con flor eléctrica</b>	7,00€
<b>Tiramisú del chef con ron Amazonas</b>	7,00€
<b>Copanacotta</b> Panacotta de leche de coco y ron, con piña caramelizada y crumble de galleta a la hierbabuena.	7,00€
<b>Café Bombón</b> Bizcocho de azúcar moscabado, harina de nuez y avellana, helado de café, espuma de leche condensada y crumble de café.	7,00€

I.V.A. INCLUIDO

# La Despensa

del Barón

## Starters

Duck Bao	13,00€
Pan Bao stuffed with duck confit with vegetables, rocket and Manchego cheese; spiced with Ras el Hanout and yogurt sauce with herbs or Harissa (spicy).	
Mediterranean sea scrolls	10,00€
Sardines macerated in lemon and basil, wrapped in a brick pasta and served with tartar sauce.	
Shrimp croquettes with garlic	12,00€
Croquettes stuffed with garlic prawns with a spicy touch of Sriracha.	
Tramuntana cream	11,00€
Mushrooms cream served with a free-range egg and truffle oil, crispy Iberian ham and homemade thyme-bread croutons.	
Porsella roll	14,00€
Wonton pastry roll stuffed with "porsella" (sucking pig), potatoes, roasted apple and caramelized onion cover with béchamel sauce; with a crunch of the same skin and coriander.	
Made in Spain	18,00€
Crystal bread rubbed with tomato, extra virgin olive oil and Iberian acorn-fed ham served with "fonoll marí"(sea fennel).	
Vegetarian detail	12,00€
Tower of roasted eggplant and goat cheese, on a tomato and basil chutney.	
From the Sea to the table	17,00€
Fresh mediterranean monkfish carpaccio, macerated in Sóller oranges juice, "Pimentón de la Vera" (paprika with the D.O.P. of La Vera) and finished with a hazelnut vinaigrette, Mallorcan sautéed and escarole.	
Chef-style Caprese salad	15,00€
Tomato, buffalo mozzarella, basil oil, rocket shoots and pure honey.	

# *La Despensa*

## *del Barón*

### *Main course*

<b>Vegan timbale</b> Quinoa timbale with tofu and vegetables: yellow pepper, cauliflower, zucchini, onion, carrot, broccoli on a roasted red pepper puree served with beet chips.	14,00€
<b>Lamb slug</b> Terrine of lamb at low temperature, with Arabic spices, dried apricots purée and served with cous cous à l'orange, Greek Kalamata olives and spearmint.	20,00€
<b>Barón's tartare</b> Bluefin tuna, pine nuts, sesame oil, avocado, tamarind dressing, salmon roe and fried egg.	19,00€
<b>Tandoori</b> Tandoori chicken wrapped in brick pastry, with yogurt, lime and sesame oil sauce, served with basmati rice with apple and currants.	16,00€
<b>Our Sea bass</b> Sea bass served with black onion purée, fried artichokes and pesto with serrano ham.	18,00€
<b>"Bacaiot Mallorquín"</b> Fresh cod with a lightly fried of peppers, garlic and "camaiot mallorquín" (Balearic-style sausage), finished with a light cream of peas and peppermint.	21,00€
<b>"Pluma" (pork feather cut)</b> Fresh acorn-fed 100% ibérico grilled with honeyed figs, caramelized onions, cinnamon and a touch of rice vinegar served with rosemary potatoes.	19,00€
<b>Big Burger</b> Homemade Angus beef hamburger (200 gr.), melted Mahon-cheese, rocket and seed-bread. Herb sauce or Sweet Chili and french fries.	17,00€
<b>The Star</b> Australian Angus sirloin and potatoes au gratin.	24,00€

### *Sweet Temptations*

<b>Barón's carrot cake</b> Homemade carrot cake and orange zest, with yogurt ice cream and a fresh carrot and mandarin soup.	7,00€
<b>Homemade lemon sorbet with szechuan button flower</b>	7,00€
<b>Chef's Tiramisu with Amazonas rum</b>	7,00€
<b>Copanacotta</b> Coconut milk and rum panacotta, with caramelized pineapple and a peppermint-cookie crumble.	7,00€
<b>Café Bombón</b> Cane sugar cake, walnut and hazelnut flour, coffee ice cream, condensed milk foam and coffee crumble.	7,00€

VAT INCLUDED

# La Despensa

## del Barón

### Vorspeisen

<b>Ente Bao</b> Pan Bao gefüllt mit Entenkonfit mit Gemüse, Rucola und Manchego-Käse; gewürzt mit Ras el Hanout und Joghurt-Sauce mit Kräutern oder Harissa (scharf).	13,00€
<b>Mittelmeerrollen</b> Sardinen in Zitrone und Basilikum eingelegt, in Strudelteig eingewickelt serviert mit Tartarsauce.	10,00€
<b>Garnelenkroketten mit Knoblauch</b> Kroketten gefüllt mit Knoblauchgarnelen mit einer würzigen Note von Sriracha.	12,00€
<b>Tramuntana-Creme</b> Pilzcreme serviert mit einem Freilandeijund Trüffelöl, knusprigem iberischen Schinken und hausgemachten Thymianbrotroutons.	11,00€
<b>Porsella Rolle</b> Wonton-Gebäckrolle gefüllt mit "Porsella" (Spanferkel), Kartoffeln, geröstetem Apfel und karamellisiertem Zwiebelrücken mit Béchamelsauce; mit einem Crunch von Haut und Koriander.	14,00€
<b>Hergestellt in Spanien</b> Kristallbrot, gerieben mit Tomaten, kaltgepresstem Olivenöl und iberischem Eichelschinken, serviert mit „Fonoll Marí“ (Meeresfenchel).	18,00€
<b>Vegetarisches Detail</b> Turm aus gerösteten Auberginen und Ziegenkäse, auf einem Tomaten- und Basilikum-Chutney.	12,00€
<b>Vom Meer bis zum Tisch</b> Frischer mediterraner Seeteufel-Carpaccio, mazeriert in Sóller-Orangensaft, „Pimentón de la Vera“ (Paprika mit dem D.O.P. von La Vera) und mit Haselnussvinaigrette, Mallorcan-Sauté und Escarole.	17,00€
<b>Caprese-Salat im Küchenchef</b> Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumöl, Rucolasprossen und reiner Honig.	15,00€

# La Despensa

## del Barón

### Hauptspeisen

<b>Veganes Timbale</b> Quinoa-Timbale mit Tofu und Gemüse: gelber Pfeffer, Blumenkohl, Zucchini, Zwiebeln, Karotten, Broccoli auf geröstetem rotem Pfefferpüree, serviert mit Rote-Bete-Chips.	14,00€
<b>Lammschnecke</b> Lammterrinen mit niedriger Temperatur, mit arabischen Gewürzen, getrocknetem Aprikosenpüree und serviert mit Cous Cous à l'orange, griechischen Kalamata-Oliven und Pfefferminze.	20,00€
<b>Barons Tatar</b> Roter Thunfisch, Pinienkerne, Sesamöl, Avocado, Tamarinden-Dressing, Lachsrogen und Spiegelei.	19,00€
<b>Tandoori</b> Tandoori-Hähnchen in Strudelteig mit Joghurtsauce, Limetten und Sesamöl, dazu Basmati-Reis mit Apfel und Sultanien.	16,00€
<b>Unser Wolfsbarsch</b> Wolfsbarsch serviert mit schwarzem Zwiebelpüree, gebratenen Artischocken und Pesto mit Serranoschinken.	18,00€
<b>„Bacaiot Mallorquín“</b> Frischer Kabeljau mit leicht gebratenem Pfeffer, Knoblauch und „Camaiot mallorquín“ (Balearenwurst), mit einer leichten Erbsencreme und Pfefferminz.	21,00€
<b>„Pluma“ (Schweinefederschnitt)</b> 100% Ibérico aus frischen Eicheln, gegrillt mit Feigen, karamellisierten Zwiebeln, Zimt und einem Hauch Reissessig, serviert mit Rosmarinkartoffeln.	19,00€
<b>Big Burger</b> Hausgemachter Angus-Rindfleisch-Hamburger (200 g), geschmolzener Mahon-Käse, Rucola und Samenbrot. Kräutersauce oder Sweet Chili und Pommes Frites.	17,00€
<b>Der Stern</b> Australische Angus-Lendenbraten und Kartoffelgratin.	24,00€

### Süße Versuchungen

<b>Barón's Karottenkuchen</b> Selbst gemachter Karottenkuchen und Orangenschale mit Joghurteis und frischer Karotten- Mandarinsuppe.	7,00€
<b>Hausgemachtes Zitronensorbet mit Szechuan-Knopfblume</b>	7,00€
<b>Chef's Tiramisu mit Amazonas-Rum</b>	7,00€
<b>Copanacotta</b> Kokosnussmilch und Rum Panacotta mit karamellisierter Ananas und einem Pfefferminz-Plätzchen-Streusel.	7,00€
<b>Café Bombón</b> Rohrzuckerkuchen, Walnuss- und Haselnussmehl, Kaffeeis, Kondensmilchschaum und Kaffeesplitter.	7,00€

INKL. MWST.