



# LA DESPENSA DEL BARÓN

## Entrantes

Ceviche de Tomates frescos con aguacate e hinojo marino	14€
Rosa de salmón marinado en casa acompañado de mozzarella de búfala y miel de trufa	16€
Jamón ibérico con pan cristal y tomate	25€
Terrina de Figatella y foie gras curado con muselina de mango	16€
(*Figatella: Producto autóctono de Mallorca del siglo XVII recuperado por CAN COMPANY. Este producto cocido es una explosión de sabores característicos de especias mallorquinas junto con la carne del cerdo)	
Ensalada de hojas , mango, tomates cherry, plátano macho crujiente, aguacate, pepino y espuma de vinagreta	14€
Terroir Mallorquín Royal de queso mallorquín, tierra de almendras, olivas y algarroba, sobrasada crujiente, rocas de patata de Sa Pobla, caviar de aceite de oliva, tomate ramallet	16€



# LA DESPENSA DEL BARÓN

## Principales

Arroz meloso de mar y montaña con Ali olí de azafrán	16€
Lomo de salmón con costra de pólvora de Duc acompañado de cous cous de quinoa	18€
La pesca del Barón (pescado de temporada con su guarnición)	18€
Aguja de cerdo mallorquín con crema de trinxat y salsa de Sweet chilly	17€
Solomillo de ternera de angus, parmentier trufada y huevo a baja temperatura	25€
Burballes con ragout de pollo campero	15€
Tataki de atún rebozado en almendras acompañado de trempo de mar	19€
Cordero 36 horas acompañado de hummus, tomates secos y aceitunas kalamatas	17€

## Postres

Mousse de Chocolate, compota de fresas a la vainilla y peta zeta de Chocolate	7€
Gató surprise Bizcocho de almendras, helado de avellanas y merengue italiano	7€
Tiramisu	7€