



LA DESPENSA DEL BARÓN

Vorspeisen

Frischer Tomaten-Cebiche (Gericht aus roh in Zitronensaft und Gewürzen eingelegten Stücken Fisch und Meeresfrüchte) mit Avocado und Seefenchel 14€

Hausgemachter mariniertes Roselachs mit Büffelmozzarella und Trüffelhonig 16€

Iberischer Schinken mit Kristallbrot und Tomate 25€

Figatella Terrine und gepökelte Gänseleber mit Mango Musselin 16€

(*Figatella: Einheimisches Produkt von Mallorca aus dem siebzehnten Jahrhundert, das von CAN COMPANY wiedererlangt wurde. Dieses gekochte Produkt ist eine Geschmacksexplosion charakteristisch für mallorquinische Gewürze zusammen mit dem Schweinefleisch)

Blattsalat, Mango, Kirschtomaten, knusprige Banane, Avocado, Gurke und Vinaigrette Schaum 14€

Mallorquinisches Terroir 16€
Mallorquinische Käse "Royal", gemahlene Mandeln, Oliven und Johannisbrote, Knusprige Sobrasada (Streichwurst aus Schweinefleisch, Paprika, Pfeffer und Salz), geschwellte Kartoffel von Sa Pobla Stil, Olivenöl Kaviar, mallorquinische Tomate



LA DESPENSA DEL BARÓN

Hauptgänge

Cremiger Reis aus Meer und Bergen mit Safran Ali olí	16€
Duc's Lachsfilet mit Pulverkruste und Quinoa Cous Cous	18€
Angeln des Barons (Fisch der Saison mit Beilage)	18€
Mallorquinischer mit Trinxat-Creme und süßer Chilisauce	17€
Angus Rinderfilet, getrüffelter Parmentier und Ei mit niedriger Temperatur	25€
Burballes (mallorquinische Nudeln) mit Hühnerragout aus Freilandhaltung	15€
Mandelpaniertes Thunfischstataki mit mallorquinischem Salat	19€
36 Stunden Lammfleisch mit Hummus, getrocknete Tomaten und Kalamatas Oliven (schwarze Oliven)	17€

Desserts

Schokoladenmousse, Vanille-Erdbeer-Kompott und Schokolade "Peta Zeta"	7€
Gató surprise Mandelcremetorte, Hasselnusseis und italienisches Baiser	7€
Tiramisu	7€