

ZUM TEILEN

AVOCADO-HUMMUS €18
mit Dukkah und Carasau-Brot

CARPACCIO VON MALLORQUINISCHER Roter GARNELE €32
mit Aprikose, aromatisiert mit Palo

KROKETTEN VOM IBERISCHEN SCHINKEN (6 Stk.) €21

VOM FELD AUF DEN TISCH

KONFIERTES LAUCHGEMÜSE 18 €
mit Sobrasada-Sauce und Gremolata aus Mandeln und Zitrusfrüchten

COR-DE-BOU-TOMATE MIT MENDOCINO-JUS, THYMIANHONIG UND KÄSE 21 €
geröstete Tomate in Blütenform, Majoran, Honig und Späne von Mahón-Käse

ROTE-BETE-GAZPACHO 24 €
mit Trampó und roter Garnele aus Sóller

GRÜNER BLATTSALAT AUS SÓLLER 18 €
Orange, Fenchel und Zuckerschoten mit Pistazien- und Klamath-Vinaigrette

Preise inklusive Mehrwertsteuer

SON XOTANO
MALLORCA

AUS DEM MEER

TAGLIATELLE MIT HUMMER 36 €
mit Meeresfrüchte-Suquet

ENTRE ILLES 35 €
gegrillter Bauch vom Balfegó Blauflossenthunfisch mit Zitrus-Ponzu,
warmer Miso-Vinaigrette und sautiertem Gemüse

STEINBUTT AUF MALLORQUINISCHE ART 32 €

GLASIERTER OKTOPUS 28 €
mit aromatischer mediterraner Butter, Ajo-Blanco-Emulsion und Polenta

SENYORET-REIS 32 €

VOM LAND

GERÄUCHERTES UND GLASIERTES COQUELETTE-HUHN VOM HOF 37 €
mit Senf und mallorquinischen Gewürzen

MALLORQUINISCHES PORC NEGRE MIT KNUSPRIGER SCHWARTE, BIO & KMO 39 €
mit Topinamburcreme

ROSSINI-RINDERFILET 39 €
mit Foie Gras, Périgourdine-Sauce mit Trüffel

KANNELLONI VOM MILCHLAMM 26 €
mit Nüssen und Blumenkohl-Béchamel

Preise inklusive Mehrwertsteuer

DESSERTS

ZIEGENKÄSE-NAMELAKA 12 €
mit weißer Schokolade, Crumble und roten Beeren

THE CHOCOLATE LOVERS 15 €
drei Texturen von Schokolade

TIRAMISU MIT MALLORQUINISCHEM PALO-LIKÖR 15 €
mit Pistaziencreme

ERINNERUNGEN AN DIE INSEL 12 €
Mini-Torrija aus Ensaimada mit süßen Kräutern und Blutorangeneis

UNSERE INTERPRETATION DES MOJITO 18 €
luftiger Mandelkrokant mit Minze und Limette, Zitruscreme aus Sóller und
Rum-Gummibonbons

Preise inklusive Mehrwertsteuer