

PARA PICAR

HUMMUS DE AGUACATE 18 €
acompañado de dukkah y pan carasau

CARPACCIO DE GAMBA DE MALLORCA 32 €
con albaricoque aromatizado con palo

CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO (6uds) 21 €

DEL CAMPO A LA MESA

PUERROS CONFITADOS 18 €
con salsa de sobrasada y gremolata de almendras y cítricos

TOMATE DE COR DE BOU EN JUGO MENDOCINO, MIEL DE TOMILLO Y QUESO 21 €
tomate asado en flor, mejorana, miel y virutas de queso de Mahón

GAZPACHO DE REMOLACHA 24 €
con trampó y gamba vermella de Sóller

ENSALADA SÓLLER DE HOJAS VERDES 18 €
naranja, hinojo y tirabeques con vingreta de pistachos y klamath

Precios con IVA incluido

SON XOTANO
MALLORCA

DEL MAR

TAGLIATELLE DE CARABINERO 36 €
con suquet de mariscos

ENTRE ILLES 35 €
ventresca de atún rojo Balfego a la plancha con ponzu citrico,
vinagreta templada de miso y verduras salteadas

RODABALLO A LA MALLORQUINA 32 €

PULPO GLASEADO 28 €
con mantequilla aromática Mediterránea, emulsión de ajo blanco y polenta a secas

ARROZ DEL SENYORET MELOSO 32 €

DE LA TIERRA

POLLO COQUELETTE DE LA GRANJA AHUMADO Y LACADO 37 €
a la mostaza y especias de Mallorca

LINGOTE DE PORC NEGRE MALLORQUIN CON PIEL CRUJIENTE, BIO y KM0 39 €
con cremoso de tupinambo

SOLOMILLO ROSSINI 39 €
con foie gras, salsa perigourdine con trufa

CANELÓN DE CORDERO LECHAL 26 €
con frutos secos y bechamel de coliflor

Precios con IVA incluido

SON XOTANO
MALLORCA

POSTRES

NAMELAKA DE QUESO DE CABRA 12 €
con chocolate blanco, crumble y frutos rojos

THE CHOCOLATE LOVERS 15 €
3 texturas de chocolate

TIRAMISÚ CON LICOR DE PALO MALLORQUIN 15 €
con crema de pistachos

MEMORIAS DE LA ISLA 12 €
mini torrija de ensaimada con hierbas dulces y helado de naranja sanguínea

NUESTRA INTERPRETACIÓN DEL MOJITO 18 €
crocante de almendras aireado con hierbabuena y lima, crema de cítricos de Sóller y gominolas de Ron

Precios con IVA incluido

SON XOTANO
MALLORCA