

*A LA CARTE*

---

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## MENÚ ESSENCIA Y ALMA

### ESSENCIA

Menú degustación donde Jhonatan Maldonado y su equipo buscan entrelazar la tradición de la cocina chilena con la despensa mallorquina integrando productos de proximidad y añadiendo siempre un toque creativo y vanguardista.

**120.00**

### ALMA

Maridaje a cargo de nuestro Sommelier

**60.00**

### Selección de Quesos Nacionales

**18.00**

Todos los días de 19 p.m. a 20.30 p.m.

Menú servido a mesa completa.

No todos los ingredientes aparecen en el menú, si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquese a nuestro equipo.

No disponemos de menú vegetariano.

## ENTRANTES

### **Ceviche Fontsanta de Corvina Salvaje**

Cítricos de la isla, emulsión de merken, espuma de pisco sour y sorbete de tomate ramallet

**25.00**

### **Carpaccio de gamba roja**

Vinagreta de vainilla & cítricos, chutney de gamba roja y sorbete de almendra

**26.00**

### **Calamar**

All i oli cítrico, cebolla encurtida y salsa verde

**26.00**

### **Mejillón en escabeche**

Crema de patata, vermut y oliva verde

**24.00**

### **Habas tiernas a la brasa**

Compota de tomate & hierbabuena, espuma de ibérico y jugo de cebolla & parmesano

**24.00**

### **Presa ibérica**

Cebolla a la brasa, queso mahones y mahonesa de vitello tonato

**26.00**

## PRINCIPALES

### **Lubina salvaje**

Toffe de cebolla, crema de ajo, milcao y jugo de plancton

**34.00**

### **Dentón**

Beurre blanc, falso risotto de patata y cremoso de boniato

**36.00**

### **Pescado de mercado a la mallorquina**

Hinojo asado, pil pil de cebollino y crema de coliflor

**p.d.m**

### **Lomo de cordero mallorquín**

Aire de modena, chirivía y migas de gremolata

**36.00**

### **Solomillo de vaca Selección Lyo**

Milhojas de patata & panceta ibérica, chips de yuca y salsa de mostaza

**38.00**

### **Lechona de porc negre de “Ca’n Company”**

Crema de orejones con ron Suau & vainilla, ensalada de apionabo y jugo ibérico

**36.00**

### **Pan de masa madre ecológica y aceite de oliva virgen extra D.O. Mallorca**

**4.50 p.p.**

*A LA CARTE*

---

# TASTING MENU

## ESSENCIA AND SOUL MENU

### ESSENCIA

Tasting menu where Jhonatan Maldonado and his team seek to intertwine the tradition of Chilean cuisine with the Mallorcan pantry, integrating local products and always adding a creative and avant-garde touch.

**120,00**

### SOUL

Food and wine by our Sommelier

**60,00**

### Selection of National Cheeses

**18,00**

Every day from 19.00 p.m. to 20.30 p.m.

Menu served at full table.

Not all ingredients are listed on the menu, if you have any kind of food allergy or intolerance, please let our team know.

We don't have a vegetarian tasting menu.

## STARTERS

### **Wild corvine Font Santa Ceviche**

Island citrus, merken emulsión, pisco sour foam and ramallet tomato sorbet

**25.00**

### **Red prawn carpaccio**

Citrus & vanilla vinaigrette, red prawn chutney and almond sorbet

**26.00**

### **Squid**

Citrus ali oli, pickled onion and green sauce

**26.00**

### **Pickled mussel**

Potato cream, vermouth and green olive

**24.00**

### **Grilled Broad beans**

Tomato & mint compote, iberian foam and onion & parmesan sauce

**24.00**

### **Iberian pork**

Grilled onion, Mahones cheese and vitello tonato mayonnaise

**26.00**

## MAIN

### **Wild sea bass**

Toffee of onion, garlic cream, "milcao" and plankton sauce

**34.00**

### **Dentex fish**

Beurre blanc, false potato risotto and creamy sweet potato

**36.00**

### **Majorcan style market fish**

Roasted fennel, chive "pil pil" and cauliflower cream

**p.d.m**

### **Majorcan lamb loin**

Air of modena, parsnip and gremolata crumbs

**36.00**

### **Beef sirloin steak "Lyo" selection**

Potato and Iberian pork belly mille-feuille, cassava chips and mustard sauce

**38.00**

### **Black pork suckling pig of "Ca'n Company"**

Cream of apricots rum Suau & vanilla, celeriac salad and iberico sauce

**36.00**

### **Organic sourdough bread and extra virgin olive oil "OLI de MALLORCA"**

**4.50 p.p.**



*A LA CARTE*

---

# DEGUSTATIONSMENÜ

## ESSENZ UND SEELE

### ESSENZ

Degustationsmenü, bei dem Jhonatan Maldonado und sein Team die Tradition der chilenischen Küche mit der "mallorquinischen Speisekammer" verbinden, indem sie lokale Produkte einbeziehen und stets eine kreative und avantgardistische Note hinzufügen.

**120.00**

### SEELE

Weinbegleitung durch unseren Sommelier

**60.00**

### Auswahl an nationalen Käsesorten

**18.00**

Jeden Tag von 19.00 p.m. bis 20.30 p.m.

Menü wird jeweils pro Tisch serviert.

Nicht alle Zutaten sind auf der Speisekarte aufgeführt. Wenn Sie an eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit haben, bitte Sage Sie es unserem Team.

Wir haben kein vegetarisches Degustationsmenü.

## VORSPEISEN

### **Fontsanta Ceviche vom Corvina Fisch**

Zitrusfrüchte von der Insel, Merk-Emulsión, Pisco-Sour-Schaum und Ramallet-Tomaten-Sorbert

**25.00**

### **Rote Garnelen Carpaccio**

Zitrus & Vanille-Vinaigrette, Rote-Garnelen-Chutney und Mandel-Sorbet

**26.00**

### **Tintenfisch**

Zitrus-Ali-Oli, eingelegte Zwiebeln und grüne Soße

**26.00**

### **Eingelegte Muscheln**

Kartoffel-Creme, Wermut und grünen Oliven

**24.00**

### **Gegrillte Saubohnen**

Tomaten-Minze-Kompott, Iberischer Schaum und Zwiebel-Parmesan-Soße

**24.00**

### **Gegrillte iberische Schweineschulter "Presa ibérica"**

Gegrillte Zwiebel, Mahones-Käse und Vitello-Tonato-Mayonnaise

**26.00**

## HAUPTGÄNGE

### **Wilder Wolfsbarsch**

Zwiebel-Toffee, Knoblauch-Creme, "Milcao" und Planktonsoße

**34.00**

### **Zahnbrasse Fisch**

Beurre blanc, falsches Kartoffel-Risotto und cremige Süßkartoffel

**36.00**

### **Marktfisch nach mallorquinischer Art**

Gebratener Fenchel, Schnittlauch "pil pil" und Blumenkohl-Creme

**Market preis**

### **Mallorquinische Lamb Rücken**

Modena-Luft, Pastinaken und Gremolata-Krümel

**36.00**

### **Rinderfilet "Lyo Selektion"**

Kartoffel- und Iberischspeckterrine, gebratener Miniok und Senfsoße

**38.00**

### **Spanferkel vom Schwarzschwein aus "Can Company"**

Creme aus Aprikosen mit Rum Suau & Vanille, Knollensellerie-Salat und Iberico-Soße

**36.00**

### **Bio- Sauerteigbrot und natives Olivenöl "OLI de MALLORCA"**

**4.50 p.p.**