



## ENTRANTES \ ENTRANTS \ STARTERS

Ceviche de pescado blanco con ají amarillo y crujiente	21€
<b>Ceviche de peix blanc amb ají groc i cruixent</b>	
White fish ceviche with crispy Peruvian yellow chili	
<hr/>	
Tiradito de lubina, con salsa de yuzu, kimchi y trufa laminada	19,50€
<b>Tiradito de llobarro, amb salsa de yuzu, kimchi i tòfona laminada</b>	
Thinly sliced raw sea bass dressed with yuzu sauce, kimchi and shaved truffle	
<hr/>	
Croqueta melosa pollo con velo de papada	14,50€
<b>Croqueta melosa de pollastre amb vel de papada</b>	
Creamy chicken croquette with pork jowl veil	
<hr/>	
Pani puri de tartar de gambas, aguacate y huevo de codorniz (2U)	15,50€
<b>Pani puri de tartar de gambes, avocat i ou de guàtlera (2U)</b>	
Pani puri filled with prawn tartare, avocado and quail egg (2 pcs) Crispy, bite-sized puri shells, an Indian street-food classic	
<hr/>	
Brioche de carrillera, con mayo ahumada picante y cebolla encurtida (2U)	14,50€
<b>Brioche de galtes, amb maionesa fumada picant i ceba encurtida (2U)</b>	
Beef cheek brioche with spicy smoked mayo and pickled onion (2 pcs)	
<hr/>	
Alcachofas a la plancha con huevo a baja temperatura y espuma de jamón ibérico	16,50€
<b>Carxofes a la planxa amb ou a baixa temperatura i escuma de pernil ibèric</b>	
Grilled artichokes with low-temperature egg and Iberian ham foam	
<hr/>	
Patatas paja con huevos y gambón al ajillo	19,50€
<b>Patates palla amb ous i gamba amb allada</b>	
Shoestring fries with eggs and garlic king prawns	
<hr/>	
Jamón ibérico (90g)	25,50€
<b>Pernil ibèric (90g)</b>	
Iberian ham (90 g)	
<hr/>	
Steak tartar de solomillo	28€
<b>Steak tartar de rellom de vedella</b>	
Beef tenderloin steak tartare	
<hr/>	
Canelón de aguacate con salpicón de centollo	26€
<b>Caneló d'avocat amb còctel de centolla</b>	
Avocado cannelloni filled with chopped spider crab and diced vegetables	
<hr/>	



## ENSALADAS \ AMANIDES \ SALADS

Nuestra ensalada César con palomitas de pollo crujientes	16,50€
<b>La nostra amanida Cèsar amb crispetes de pollastre cruixent</b>	
Our Caesar salad with crispy chicken popcorn	
<hr/>	
Burrata con aceite de kalamata, nueces caramelizadas y helado de albahaca	18,00€
<b>Burrata amb oli de kalamata, nous caramelitzades i gelat d'alfabeguera</b>	
Burrata with Kalamata oil, caramelized walnuts, and basil ice cream	
<hr/>	
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de sobrasada y piñones	18,50€
<b>Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de sobrassada i pinyons</b>	
Goat cheese salad with Mallorcan sobrasada vinaigrette and pine nuts	
<hr/>	

## ARROCES Y PASTAS \ ARROSSOS I PASTES \ RICE AND PASTA

Arroz a la llauna de pulpo con alcachofa y alioli de azafrán	27,50€
<b>Arròs a la llauna de pop amb carxofa i allioli de safrà</b>	
Arroz a la llauna with octopus, artichoke and saffron aioli	
Traditional crispy oven-baked tray rice	
<hr/>	
Arroz a la llauna de secreto ibérico y foie	29,00€
<b>Arròs a la llauna de secret ibèric i foie</b>	
Arroz a la llauna with Iberian pork secreto and foie gras	
Traditional crispy oven-baked tray rice, made with the prized secreto cut of Iberian pork	
<hr/>	
Rigatoni con pesto de albahaca, provola ahumada, tomates cherry	20,90€
<b>Rigatoni amb pesto d'alfabeguera, provola fumada, tomàquets cherry</b>	
Rigatoni with basil pesto, smoked provola, and cherry tomatoes	
<hr/>	
Tagliatelle con puntas de solomillo, setas y salsa de trufa	25,00€
<b>Tagliatelle amb puntes de relom de vedella, bolets i salsa de tòfona</b>	
Tagliatelle with beef tenderloin tips, mushrooms, and truffle sauce	
<hr/>	



## PRINCIPALES \ PRINCIPALS \ MAIN COURSES

Cordero a baja temperatura con salsa de vino mallorquín, verduras salteadas de temporada y ajo tierno 31,00€

**Xot a baixa temperatura amb salsa de vi mallorquí, verdures saltejades de temporada i all tendre**

Low-temperature lamb with Mallorcan wine sauce, sautéed seasonal vegetables, and spring garlic

---

Magret de pato a la naranja con nuestro risotto de trigo sarraceno 32,00€

**Magret d'ànec a la taronja amb el nostre risotto de blat sarraí**

Duck magret à l'orange with our buckwheat risotto

---

Solomillo de ternera con duxelle de setas con patata y bimis 34,00€

**Rellom de vedella amb duxelle de bolets amb patata i bimis**

Beef tenderloin with mushroom duxelles, potato, and broccolini

---

Lomo de lubina con tartaleta de verduras y salsa de pimiento de piquillo 34,00€

**Llom de llobarro amb cassoleta de verdures i salsa de pebre de piquillo**

Sea bass loin with vegetable tartlet and piquillo pepper sauce

---

Bacalao con espárragos blancos, y salsa marmolada de hierbas verduras salteadas de temporada y ajo tierno 32,00€

**Bacallà amb espàrrecs blancs i salsa marbrejada d'herbes**

Cod with white asparagus and marbled herb sauce

---



## POSTRES \ POSTRES \ DESSERTS

Tarta fina clásica de manzana con helado <b>Pastís fi clàssic de poma amb gelat</b> Classic thin apple tart with ice cream	7,50€
Coulant de pistacho con helado <b>Coulant de pistatxo amb gelat</b> Pistachio coulant with ice cream	7,50€
Tarta cremosa de queso <b>Pastís cremós de formatge</b> Creamy cheesecake	7,50€
<b>Lemon Pie</b>	
Milhojas de chocolate <b>Pasta fullada de xocolata</b> Chocolate mille-feuille	7,50€
Huevo de chocolate blanco y mango <b>Ou de xocolata blanca i mango</b> White chocolate and mango egg	7,50€
Tiramisú hecho en cafetera <b>Tiramisú fet dins cafetera</b> Tiramisu served in a coffee maker	7,50€

## BEBIDAS \ BEGUES \ DRINKS

Refrescos	
Soft drinks 350 ml	3,00€
Agua sin gas 500ml	
Aigua sense gas	
Still water	2,80€
Agua Premium con gas San Pellegrino	
Aigua Premium amb gas San Pellegrino	
Premium sparkling water San Pellegrino	3,80€
Nuestra limonada casera	
Limonada casolana	
Homemade lemonade	5,90€
Pink lemonade	6,20€

## CERVEZAS \ CERVESES \ BEERS

		
Mahou 5 estrellas	2,50€	4,20€
		
Alhambra verde reserva	3,60€	
Rosa Blanca	3,20€	
San Miguel 0% tostada	3,10€	
Mahou reserva	3,50€	

## APERITIVOS \ APERITIUS \ APPETIZERS

Aperol Spritz	7,50€
Raco Spritz	7,20€
Hugo Spritz	7,90€
Martini Bianco	5,20€
Martini Rojo	5,20€
Tinto de verano	5,20€
Sangría vino tinto LOLEA	27,00€
Sangria de vi negre LOLEA	
Red wine sangria LOLEA	
Sangría vino blanco LOLEA	27,00€
Sangria de vi blanc LOLEA	
White wine sangria LOLEA	

## DIGESTIVOS \ DIGESTIUS \ DIGESTIF

Hierbas dulces	4,50€
Hierbas mixtas	4,50€
Hierbas secas	4,50€
Limonchello	5,00€
Grappa	5,00€
Pacharan	5,00€
Baileys	5,00€
Palo	5,00€

## CAFES \ CAFÈS \ COFFEE

Espresso	2,10€
Cortado	
Tallat	
Espresso macchiato	2,20€
Cafe con leche	2,60€
Cafè amb llet	
Coffee with milk	
Americano	2,60€
Capuccino	3,60€
Latte Machiatto	4,20€
Caramel Machiatto	4,20€

## INFUSIONES Y TÉS \ INFUSIONS I TÈS \ INFUSIONS AND TEAS

Té verde Genmaicha	3,10€
Te verd Genmaicha	
Green tea Genmaicha	
Pu-erh rojo	3,10€
Te Pu-erh vermell	
Red Pu-erh tea	
Roiboos relajante	3,10€
Rooibos relaxant	
Relaxing rooibos	
Manzanilla	3,10€
Camamilla	
Wild chamomile	
Menta poleo	3,10€
Menta poliol	
Pennyroyal tea	
Té negro	3,10€
Te negre	
Black tea	



## COCKTAILS

Mojito	11,00€
Mojito Fresa \ <b>Maduixa</b> \ Strawberry Mojito	11,00€
Margarita Patrón	11,50€
Paloma Patrón/mezcal	11,50€
Pornstar Martini grey goose	11,50€
Espresso Martini grey goose	11,50€
Old fashioned	10,00€
Whisky Sour	11,00€
Moscow Mule	11,00€
Negroni	9,00€

---

## COCKTAILS RACO D'AUTOR

Tramuntana Sour	13,00€
Tikki frauler	14,00€
Llubini d'herbes	13,00€
Fum de Galatzó!	14,00€
Cala colada	12,00€

---

## MOCKTAILS 0%

Virgin mojito	9,00€
Fresa \ <b>Maduixa</b> \ Strawberry	
Virgin mojito	9,00€
Maracuyá \ <b>Fruita de la passió</b> \ Passion fruit	
Lychee vibes	9,00€
Tropical colada	10,00€
Blue shark	9,00€

---

## GINEBRA


Tanqueray	10,00€
Seegram's	10,00€
Puerto de indias fresa	10,00€
Martin millers	11,00€
Hendrick's	11,00€
Ginmare	11,00€
Nordes	11,00€
Tanqueray %	10,00€

---

## VODKA


Absolut	10,00€
Belvedere	15,00€
Grey goose	16,00€
Ciroc red berry	14,00€
Ciroc coco	14,00€
Ciroc melocotón	14,00€

## WHISKY

		<b>0,5ML</b>
Dewar's	9,00€	5,50€
Red Label	10,00€	7,00€
Black Label	11,00€	8,00€
Cardhu 12	12,00€	9,00€
Macallan 12	18,00€	14,00€
Macallan RARE CASK		60,00€
Suau	8,00€	6,00€
Jim Beam	10,00€	7,00€
Jack Daniel's	11,00€	8,00€
Blue Label		34,00€
Hibiki		20,00€

---

## RON

		<b>0,5ML</b>
Havanna 7	10,00€	3,80€
Barceló	10,00€	3,50€
Barceló imperial	14,00€	9,00€
Brugal	10,00€	3,80€
Zacapa	14,00€	6,00€
Zacapa XO	24,00€	18,00€
Santa Teresa	10,00€	3,80€
Amazonas		5,50€

---

## TEQUILA

	<b>0,5ML</b>
Don Julio reposado	10,50€
Clase Azul	36,00€
José Cuervo	4,00€
José Cuervo reposado	6,00€
Patrón silver	10,00€

---

## MEZCAL

	<b>0,5ML</b>
400 Conejos	8,50€
Montelobos	11,50€
Ilegal	12,50€
Clase Azul	48,00€

---

