

LA MESA D'ES VEDRÀ

ENTRANTES – STARTERS

Croqueta de queso mahonés curado y papada de cerdo negro <i>Cured Mahón cheese croquette and Iberian pork belly</i>	4€/each
Coca de verduras de temporada, sardina ahumada y botarga <i>Mini flatbread with seasonal vegetables, smoked sardine, and bottarga</i>	7€/each
Anchoa 00 del Cantábrico <i>Cantabrian anchovy 00</i>	7€/each
Berenjena del huerto en conserva, sobrasada, queso mahones y rúcula silvestre <i>Pickled garden eggplant, sobrasada, Mahón cheese, and wild arugula</i>	23€
Tartar de tomate, helado de queso, encurtidos y yuca crujiente <i>Tomato tartare, cheese ice cream, pickles, and crispy yucca</i>	25€
Gamba blanca del mediterráneo, sopa fría de almendras, higos y limón en salmuera <i>Mediterranean white prawn, cold almond soup, preserved lemon, and figs</i>	27€
Coliflor a la brasa, romesco, hierbas aromáticas del huerto y almendras garrapiñada <i>Grilled cauliflower with romesco, garden herbs, and caramelized almonds</i>	28€
Ceviche mediterráneo de sírvia, boniato, maíz tostado e hinojo marino encurtido <i>Mediterranean amberjack ceviche with sweet potato, toasted corn, and pickled samphire</i>	34€
Steak Tartar, helado mostaza, yema de huevo curada, alcaparras crujientes y patatas fritas <i>Steak tartare, mustard ice cream, cured egg yolk, crispy capers, and fried potatoes</i>	36€
Pan de masa madre, aceite de arbequina, flor de sal <i>Sourdough bread, arbequina olive oil, and sea salt</i>	5€/pax

MAR Y TIERRA – SURF AND TURF

Merluza de pincho, en salsa verde, almejas, puré de tubérculos y salicornia <i>Hook-caught hake in green sauce with clams, root vegetable pure, samphire</i>	36€
Bacalao salvaje de “El Barquero” al pilpil, tallarines de calabacín, y praliné de ajo <i>Wild cod from «El Barquero» in pilpil sauce, zucchini noodles, and garlic praline</i>	39€
Jarrete de cordero nacional, zanahorias baby asadas, espinacas y dukkah <i>National lamb shank, roasted baby carrots, spinach, and dukkah</i>	40€
Lechona de cerdo negro “Can Company”, celeri y cogollo a la brasa <i>Iberian suckling pig “Can Company”, celeriac, and grilled lettuce heart</i>	42€
Solomillo de vaca frisona, parmentier, foie y trufa negra <i>Frisona beef tenderloin, foie, parmentier, and black truffle</i>	46€

PARA COMPARTIR – FOR SHARING

Pregunte sobre nuestro pescado salvaje del día. Para compartir, mínimo 2 pax.
Ask about our wild fish of the day. For sharing, minimum 2 pax.

Rodaballo asado con salsa de oliva gordal <i>Grilled turbot with gordal olive sauce</i>	120€/kg
Lubina del mediterráneo a la sal <i>Mediterranean sea bass, salt-baked</i>	100€/kg
Txuleta de vaca frisona madurada <i>Dry-aged Frisona beef T-bone</i>	140€/kg
Baby patatas con romero y tomillo / Pimientos de piquillo a la brasa / Ensalada viva aliñada <i>Baby potatoes with rosemary and thyme / Grilled piquillo peppers / Fresh dressed salad</i>	12€

ARROCES – RICE

Arroz meloso de remolacha, espárrago verde, piparra encurtida del huerto y cítricos 32€
Creamy beetroot rice with green asparagus, pickled piparra pepper from the garden, and citrus

Arroz a la llauna de pulpo de roca, alioli de tap de cortí e hinojo marino 34€/pax
Baked rice with rock octopus, tap de cortí alioli, and sea fennel

MENÚ DE NIÑOS – KIDS MENU

Tagliolini con salsa de tomate y parmesano (v) 26€
Tagliolini with tomato sauce and parmesan (v)

Pechuga de pollo crujiente y patatas fritas 32€
Crispy chicken breast with French fries

Merluza de pincho con verduras de temporada 34€
Line-caught hake with seasonal vegetables

Tarrina de helado 120ml 9€
120ml ice cream cup

Brownie de chocolate negro con nueces de macadamia y helado de vainilla (v) 12€
Dark chocolate brownie with macadamia nuts and vanilla ice cream (v)

POSTRES – DESSERTS

Coulant de algarroba, helado de ensaimada y crumble de almendra <i>Carob coulant, ensaimada ice cream, and almond crumble</i>	14€
Bizcocho borracho de almendra, piña marinada, namelaka y sorbete de coco <i>Almond sponge soaked in syrup, marinated pineapple, namelaka cream, and coconut sorbet</i>	16€
Ganache chocolate negro, AOVE y flor de sal de Ibiza <i>Dark chocolate ganache, AOVE, and Ibiza sea salt</i>	16€
Tiramisú Petunia <i>Petunia Tiramisú</i>	19€
Tabla de quesos nacionales, almendras tostadas, membrillo <i>Selection of national cheeses, toasted almonds, and quince paste</i>	24€