

RAÍCES

CARTA

BOCADOS

Croqueta de Jamón Ibérico de Bellota

Croqueta de Jamón Ibérico de Bellota

2,50€ (unidad)/15,00€

Pintxo de vaca, tuétano y soja

Yakitori de solomillo de vaca, tuétano de vaca y soja
(1 unidad)

5,90€

Shisho | Maíz | Anguila

Hoja shisho en tempura, anguila ahumada, crema de
maíz y manzana verde (2 unidades)

6,50€

‘Bocata de Vaca y Queso’

Nuestra versión de un bocata, con tartar de vaca, pepinillos y
queso mahonés (2 unidades)

12,00€

Cangrejo | Tamarindo | Ajos

Cangrejo de concha blanda frito, salsa de tamarindo y ajo

13,90€

Jamón Ibérico de Guijuelo 100% Bellota

27,00€

Pan casero del día, aceite local y sal d'Es Trenc

ENTRANTES

Calabacín | Cabra | Naranja

Calabacín en forma de carpaccio, queso de cabra mallorquín, almendra y vinagreta de naranja

12,90€

Pesca del día | Escabeche | Safarnaria

Pescado del día curado en sal, escabeche, safarnaria y "pa de sopes"

16,50€

Atún Rojo | Tomate | Huevo

Tartar de atún rojo, tomate agripicante, patata chip y emulsión de huevo frito

23,00€

Pulpo | Patata | Huevo

Pulpo de roca a la brasa, cremoso de patata limeño, patata chip, puntilla de huevo, yema de huevo y salsa brava

22,00€

Falsa Lasaña de Porc Negre

Boloñesa de porc negre y shitake, láminas de won ton, espuma de jengibre y sobrasada

17,90€



FUERTES

Canelón de ave, porc negre, ají amarillo y ceps

Canelón relleno de ave y porc negre, bechamel de ají amarillo y azafrán

19,50€

“Tartar de Vaca”

Aliñado al estilo clásico y ají amarillo acompañado por mantequilla de sésamo negro y brioche casero

27,50€

Bacalao | Espinaca | Tomate

Lomo de bacalao asado, salsa de tomate y alcaparra, espinacas, pasas y piñones acompañado de puré de patata mallorquina

24,00€

Cerdo | Calamar | Tinta

Manitas de cerdo estofadas y deshuesadas, calamar de potera y su tinta

26,90€

Vaca | Ají | Yuca

Solomillo de vaca adobado en ajíes estilo anticucho a la brasa, verdura del día a la brasa y yuca frita

25,00€

Rubia Gallega | Coliflor | Duxelle

Corte de Vaca (según mercado), puré de coliflor y queso y duxelle de setas de temporada.

34,00€



POSTRES

Dátil | Coco | Limón

Puré de dátil, sorbete de limón local, espuma de coco, esponja de limón, coco crujiente y limón en salmuera

8,90€

“Nuestra tarta de queso, pistacho y Aove”

Tarta de queso mahonés, crumble de pistacho y aceite de oliva virgen extra de Mallorca

6,50€

Piña | Mascarpone | Almendra

Piña a la brasa, crema de mascarpone y gató de almendra al ron

8,00€

Chocolate | Mantequilla | Sal

Tarta de chocolate con base de mantequilla, flor de sal y chantilly

8,50€

Degustación de Quesos del mundo

Distintas variedades de queso de distintos lugares acompañado de confitura local y crackers

18,90€

RAÍCES

MENU

BITES

Iberian Acorn-Fed Ham Croquette
Acorn-fed Iberian ham croquette

€2.50 (1 piece) / €15€

Beef, Bone Marrow & Soy Pintxo
Yakitori of Beef Tenderloin, Bone Marrow & Soy (1 piece)

€5.90

Shisho | Corn | Eel
Tempura shiso leaf, smoked eel, corn cream & green apple
(2 pieces)

€6.50

"Beef & Cheese Sandwich"
Our version of a sandwich, with beef tartare, pickles & Mahón
cheese (2 pieces)

€12,00

Crab | Tamarind | Garlic
Fried soft-shell crab, tamarind sauce & garlic

€13,90

Guijuelo 100% acorn-fed Iberian pork

€27,00

*Bread of the day, local oil and Es Trenc salt

STARTERS

Zucchini | Goat Cheese | Orange

Zucchini carpaccio, Mallorcan goat cheese, almonds & orange vinaigrette

€12,90

Catch of the Day | Escabeche | Safarnaria

Salt-cured fish of the day, escabeche, carrot & "pa de sopes"

€16,50

Bluefin Tuna | Tomato | Egg

Bluefin tuna tartare, spicy tomato, potato chips & fried egg emulsion

€23,00

Octopus | Potato | Egg

Grilled rock octopus, Peruvian-style potato cream, potato chips, crispy egg, egg yolk & brava sauce

€22,00

Fake "Porc Negre" Lasagne

"Porc Negre" and shitake mushroom bolognese, won ton slices, ginger foam and sobressada

€17,90

MAIN COURSES

Poultry & "Porc Negre" Cannelloni, Yellow Chili & Ceps

Stuffed cannelloni with poultry and "Porc Negre", yellow chili béchamel & saffron

€19,50

Beef Tartar

With classic dressing and yellow aji pepper. Accompanied by black sesame seed butter and homemade brioche

€27,50

Cod | Spinach | Tomato

Roasted cod loin, tomato & caper sauce, spinach, raisins & pine nuts, served with Mallorcan potato purée

€24,00

Pork | Squid | Ink

Braised & deboned pig's trotters, pot-caught squid & its ink

€26,90

Beef | Chili | Yuca

Grilled beef tenderloin marinated in anticucho-style chili, grilled seasonal vegetables & fried yuca

€25,00

"Rubia Gallega" beef | Cauliflower | Duxelle

Beef cut (market dependent), cauliflower and cheese purée, and seasonal mushroom duxelles

€34,00

DESSERTS

Date | Coconut | Lemon

Date purée, local lemon sorbet, coconut foam, lemon sponge,
crunchy coconut and preserved lemons

€8,90

Our cheesecake, pistachio and EVOO

Mahon cheesecake, pistachio crumble and Extra Virgin
Olive Oil from Mallorca

€6,50

Pineapple | Mascarpone | Almond

Grilled pineapple, mascarpone cream & rum-infused almond cake

€8,00

Chocolate | Butter | Salt

Chocolate cake with butter base, fleur de sel and chantilly

€7,50

Assortment of World Cheeses

Different varieties of cheese from different places, accompanied
by local jam and crackers

€18,90