

### PARA PICAR/ TO SNACK

Sepietas a la plancha con ajo y perejil y reducción de tomate  
Grilled cuttlefish with garlic and parsley and tomato  
12,20.- €

Nuestro jamón de bellota en virutas con “xapata” tostado y tomate  
Thinly sliced “Jamón de Bellota” with toasted tomato smeared “xapata” bread  
19,75.- €

Terrina de foie de pato de elaboración propia  
Homemade duck foie terrine  
19,55.- €

Variado de anillas de calamarcitos y pimientos del Padrón  
Fried baby squid and spicy green “Padrón” peppers.  
12,20.- €

### ENSALADAS Y CARPACCIOS SALADS AND CARPACCIOS

Ensalada de jamón de pato con escalibados y vinagre al estragón  
Salad with duck ham, roasted egg plant and roasted red peppers

Ensalada de rúcula con tostaditas de foie y manzana confitada  
Rocket salad with foie, toast and candied apple

Timbal de gírgolas y escarola con gambas y trufa  
Mushroom “timbal” with prawns and truffles

Carpaccio de gambas con olivas negras  
Prawn carpaccio with black olives  
14,40.- €

### ENTRANTES/STARTERS

Espuma de patatas y parmesano con setas de temporada  
Potato and parmesan cream with seasonal mushrooms

Salteado de vieiras con ceps, tomate cereza y panceta crujiente  
Grilled Scallop with cherry tomatoes and crisp bacon

Arroz cremoso con cigalas y azafrán  
Creamy rice with crayfish and saffron

Pasta fresca con tomates secos, gambas i guindilla  
Homemade pasta with sun dried tomatoes, shrimp and chilli pepper

### CARNES/MEAT

Carré de cabrito asado con compota de higos  
Loin of goat roasted  
20,60.- €

Filete de ternera con Jabugo y atadillo de verduras  
Grilled veal fillet  
20,65.- €

Filete al foie con su cremita de ceps  
Fillet with foie and a creamy mushroom sauce  
20,65.- €

Filet mince con pepinillos , alcaparras y arroz aromático a la menta  
Fillet “mince” with mint flavoured rice and pickled gherkin and capers  
18,80.- €

Magret de pato con champiñones y mostaza agridulce  
Duck “magret” with mushrooms  
17,15.- €

#### BACALAO/COD

Lomo de bacalao a la plancha con verduras a la parrilla y aceite de perejil  
Grilled cod with grilled vegetables and parsley flavoured olive oil  
20,65.- €

Lomo de bacalao confitado con cebolla, tomate fresco y olivas  
Cod confit with onion, tomato and olives  
20,65.- €

Patata rellena de bacalao, ajos tiernos y membrillo  
Potato stuffed with cod, spring onion and quince

Bacalao con queso de cabra y cebollitas glaseadas al Pedro Ximenez  
Cod with goat cheese and small cherry glazed onions

#### PESCADOS/FISH

Merluza con almejas y espárragos triguero  
Hake with clams and green asparagus

Suprema de merluza al vapour con verduritas, vinagre de módena y aceite de oliva virgin  
Steamed hake with vegetables “modena” vinegar and virgin olive oil

Calamares de playa rellenos de espinacas, pasas y piñones con tomate concassé a la albahaca  
Squid stuffed with spinach, raisins, pine nuts and diced tomatoes with basil  
19,50.-€

Hamburguesa de escórpora y queso Brie con puerro crujiente  
Escorpora Hamburger with brie and crisp leek

Brocheta de salmon y puerro macerado en aceite de limón y costra de pimienta negra  
Salmon skewer with black pepper marinated leeks

Tataki de atún rojo con fresas y vinagreta de wassabi  
Tuna Tataki with strawberries and wassabi vinaigrette

Atún rojo salteado con aguacate y soja  
Tuna sautéed with avocado and soy sauce  
20,65.- €

#### ESPECIALIDADES CAFÉ DE LA PRINCESA/SPECIALITIES CAFE DE LA PRINCESA

Tumbet Mallorquín como lo hacen en “Las Rocas”  
Layers of roasted green pepper, egg plant and potato cooked with a homemade tomato sauce.  
11,00.- €

Trinxat de huevo frito, patata paja y gambas  
Egg “trinxat” with straw potatoes and prawns.  
14,90.- €

Hígado de pato a la plancha con reducción de oporto, frutos secos y sal maldón  
Grilled Duck liver with Port wine reduction, nuts and Maldon salt.  
20,30.- €

Servicio de pan : 1,80.- € por persona.  
Bread: 1, 80.- € per person.

I.V.A incluido  
V.A.T. included

**FINES DE SEMANA Y FESTIVOS (SOLO MEDIODÍA) Ó POR ENCARGO  
WEEKENDS AND HOLIDAYS (ONLY LUNCH) OR ON REQUEST**

(Minim 2 persones – Preu per persona) / (Mínimo 2 personas – Precio por persona) / (Minimum 2 people  
– Price per person)

Caldereta de arroz con bogavante  
Rice “caldereta” with lobster  
18,40.- €/per person

Arroz negro con sepia, gambas y “all i oli”  
Black rice with cuttlefish, prawns and “all i oli” (garlic mayonnaise)  
12,70.- €/per person

Paella parellada (rape, gambas)  
Paella Parellada (monk fish and shrimp ready to eat)  
14,90.- €/per person

Fideua con sepia i “all i oli”  
Fideuà (noodle paella) with cuttlefish and “all i oli” (garlic mayonnaise)  
9,95- €/per person

Servicio de pan : 1,80.- € por persona.  
Bread: 1,80.- € per person.

I.V.A incluido  
V.A.T. included