

La Despensa

del Barón

Entrantes

Duck Bao Pan Bao relleno de confit de pato con verduras, rúcula, queso manchego todo especiado con Ras el Hanout, y salsa de yogur con hierbas o Harissa (picante).	13,00€
Pergaminos del Mediterráneo Sardinas maceradas en limón y albahaca, envueltas en pasta brick y acompañadas de salsa tártara.	10,00€
Croquetas de gambas al ajillo Croquetas rellenas de gambas al ajillo con un toque picante de Sriracha.	12,00€
Crema Tramuntana Crema de setas, acompañada de un huevo de corral con aceite de trufa , crujiente de jamón ibérico y crutones caseros de pan al tomillo.	11,00€
Roll de porsella Roll de pasta Wonton relleno de porsella, patató, manzana asada y cebolla caramelizada napado de bechamel de la casa, con un crujiente de la misma piel y cilantro.	14,00€
Made in Spain Pan cristal frotado con tomate, aceite de oliva virgen extra y jamón ibérico de bellota puro acompañando de fonoll marí.	18,00€
Detalle vegetariano Torre de berenjena asada y queso de cabra, sobre chutney de tomate y albahaca.	12,00€
Del mar a la mesa Carpaccio de rape fresco del mediterráneo, macerado en zumo de Naranjas de Sóller, pimentón de la Vera y terminado con una vinagreta de avellanas, sofrito mallorquín y escarola.	17,00€
Ensalada Caprese al estilo del Chef Tomate, mozzarella de búfala, aceite de albahaca, brotes de rúcula y miel pura.	15,00€

La Despensa

del Barón

Los platos principales

Timbal vegano Timbal de Quinoa, con verduras (pimiento amarillo , coliflor , calabacín , cebolla , zanahoria, brócoli) y tofu, sobre un puré de pimiento rojo asado y chips de remolacha.	14,00€
Lingote de cordero Terrina de cordero a baja temperatura , con especias árabes, puré de orejones y acompañado de un cous cous de naranja , aceituna griega Kalamata y hierbabuena.	20,00€
Tartar del Barón Atún rojo, piñones, aceite de sésamo, aguacates, aliño de tamarindo, huevas de salmón y huevo frito.	19,00€
Tandoori Pollo Tandoori envuelto en pasta brick, con salsa de yogur, lima y aceite de sésamo, acompañado por arroz basmati con manzana y pasas de corinto.	16,00€
Nuestra Corvina Corvina acompañada de un puré negro de cebolla, alcachofas fritas y pesto con jamón.	18,00€
Bacaiot mallorquín Bacalao fresco , con un sofrito de pimientos , ajo y camaiot mallorquin, terminado con una ligera crema de guisantes a la hierba buena.	21,00€
Pluma Cerdo ibérico de bellota fresco cocido a la plancha con meloso de higos, cebolla caramelizada, canela y un toque de vinagre de arroz, acompañado de patatú al romero.	19,00€
Big Burger Hamburguesa casera de 200gr. de Angus, gratinada con queso Mahonés, base de rúcula y pan de semillas. Salsa de hierbas o Sweet Chili y patatas fritas.	17,00€
La Estrella Solomillo de Angus australiano y patatas gratén.	24,00€

Dulces tentaciones

Carrot cake del barón Pastel de zanahoria casero y ralladura de naranja, con helado de yogur y una sopa fresca de zanahoria y mandarina.	7,00€
Sorbete de limón casero con flor eléctrica	7,00€
Tiramisú del chef con ron Amazonas	7,00€
Copanacotta Panacotta de leche de coco y ron, con piña caramelizada y crumble de galleta a la hierbabuena.	7,00€
Café Bombón Bizcocho de azúcar moscabado, harina de nuez y avellana, helado de café, espuma de leche condensada y crumble de café.	7,00€

I.V.A. INCLUIDO