




## PARA COMPARTIR


CROQUETAS CASERAS  5€ /2 UNI.  
DE JAMÓN IBÉRICO


JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA  26€  
pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra

## ENTRANTES.

CEVICHE DE PESCADO FRESCO  S.P.M  
Leche de tigre, cilantro, cebolla morada,  
boniato cocido y choclos

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE  18€  
acompañado de tostadas de pan de espelta  


TARTAR DE BUEY  19€  
con parmesano, alcaparras, mostaza antigua,  
con tostas de pan

ECO WOK DE VERDURAS ECOLÓGICAS  15€  
con anacardos y tofu, Kale, espinacas, espárrago,  
tirabeques, raíz de hinojo, zanahorias, calabacín,  
bimi, judías verdes, setas shiitake y cebolla

IVA incluido



## PASTAS Y RISOTTOS.

**TAGLIATELLE CON FRUTOS DEL MAR** 22€  
almejas, gambas de Sóller, calamar, mejillones



## CARNES.

**CHÂTEAU BRIAND (MIN 2 PAX)** 44€   
con patato y verdura de temporada

**SOLOMILLO DE VACA RUBIA** 29€  
**MALLORQUINA AL GRILL**

**TACO DE COCHINILLO** 26€   
con boniato y jugo de carne

**POLLO DE CORRAL ASADO AL CARBÓN** 26€  
con jugo de cerveza artesana y flor de azahar

**PALETILLA DE CORDERO** 26€   
a baja temperatura con parmentier y  
verduritas de temporada

## POSTRES.

**ESPUMA DE MARACUYÁ** 10€  
en cáscara de chocolate y caviar de Maracuyá

**PANACOTTA DE COCO** 10€   
con frutos rojos \* sin azúcar



Si tienes alguna intolerancia alimentaria  
consúltalo con nuestro personal, pueden  
contener trazas.


## TO SHARE

HOMEMADE    5€ /2 UNI.  
IBERIAN HAM CROQUETTES




IBERIAN ACORN-FED BELLOTA HAM  26€  
with crispy bread, tomato and extra virgin olive oi


## STARTERS.

FRESH FISH CEVICHE MADE  S.P.M  
with a 'leche de tigre' dressing, coriander, red onion,  
cooked sweet potato and corn cobs

SALMON AND AVOCADO TARTARE  18€  
served with toasted spelt bread



OX TARTARE    19€  
with parmesan, capers, aged mustard  
and toasted bread

ECO WOK OF ORGANIC VEGETABLES  15€  
with cashews, tofu, kale, spinach, asparagus,  
mange tout, fennel root, carrots, courgettes,  
bimi broccoli, green beans, shiitakemushrooms  
and onion

IVA included

## SALADS.

- CAESAR SALAD** 🌿🍗🥑🥒🥕🥔🥔🥔🥔🥔🥔🥔🥔 14€  
with free-range chicken / PRAWNS + 4 €
- SALAD WITH GOATS CHEESE TOAST** 🍷🍷🍷 16€  
and baby leaves, walnuts and honey vinaigrette
- QUINOA SUPERFOOD SALAD** 🌿🥑🥕🥔 18€  
with coconut, chia seeds, bimi broccoli,  
avocado, collard greens, kale, wakame and carrot
- LOBSTER SALAD** 🐟👉🦞 32€  
with mango, baby leaves and coconut vinaigrette
- COURGETTE CARPACCIO** 🍷 14€  
with rocket, Grana Padano cheese and black olive dust

## DEL MAR.

- SEA BASS COOKED IN SALT (2 PAX)** 🦞 27€  
con verdurita de temporada
- SEA BASS LOIN COOKED ASTIR-STYLE** 👉🍷🦞🍷 27€  
on the char-grill
- SALMON FILLET** 🐟🍷🥑🦞 22€  
with quinoa, baby garden vegetables,  
seaweed, spirulina and a touch of alioli



MSC-C-56782



ASC-C-01938



[waveofchange.com](http://waveofchange.com)

Certified restaurant by MSC/ASC Chain of Custody Standard (First hotel chain certified in Southern Europe, Mexico and the Dominican Republic).

From Iberostar, as part of our “Wave of Change” initiative, we work to provide our customers with an increasingly responsible seafood selection to protect the health of our oceans and the people and communities that depend on them.

## PASTAS Y RISOTTOS.

SEAFOOD TAGLIATELLE WITH CLAMS 22€

Sóller prawns, calamari and musselss



## CARNES.

CHÂTEAU BRIAND (MIN 2 PAX) 44€

with potato and seasonal vegetables

GRILLED MALLORCAN RUBIA BEEF STEAK 29€

SUCKLING PORK STEAK 26€

with sweet potato and meat jus

FREE RANGE ROAST CHICKEN 26€

with craft beer and orange blossom juice

MALLORQUIN LAMB SHOULDER 26€

slowly cooked with parmentier and seasonal baby vegetables

## POSTRES.

PASSION FRUIT FOAM 10€

in a chocolate shell and passion fruit caviar

COCONUT PANNA COTTA 10€

with red berries \*sugar free



GLUTEN



SOY



SESAM



LUPINS



NUTS



PEANUT



MILK



EGG



CELERY



FISH



MUSTARD



SHELLFISH



SHELLFISH



SULPHITE

Please consult our staff if you have any food intolerances, may contain traces.

## ZUM TEILEN

**HAUSGEMACHTE KROKETTEN** 🍷🍷🍷 5€ /2 UNI.  
mit iberischem Schinken

**IBERISCHER SCHINKEN** 🍷 26€  
aus Eichelmast mit Knusperbrot,  
Tomate und nativem Olivenöl extra

## VORSPEISEN.

**CEVICHE MIT FRISCHEM FISCH** † S.P.M  
auf Leche de Tigre, Koriander, kandierter Zwiebel,  
gekochter Süßkartoffel und Maiskolben

**LACHS-TATAR AN AVOCADO** 🐟 18€  
mit getoastetem Dinkelbrot 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

**RINDER-TATAR** 🍷🍷🍷 19€  
mit Parmesan, Kapern,  
grobkörnigem Senf und Toastn


**BIO-WOK MIT BIO-GEMÜSE** 🌱 15€  
mit Cashewkernen, Tofu, Grünkohl, Spinat,  
Spargel, Zuckererbsen, Fenchelwurzel, Karotten,  
Zucchini, Bimi, grünen Bohnen, Shiitake-Pilzen,  
Zwiebel und Tofu

MwSt. inbegriffen.





## PASTAS & RISOTTOS.

**TAGLIATELLE MIT MEERESFRÜCHTEN** 22€  
und Venusmuscheln, Krabben aus Sóller,  
Tintenfisch und Miesmuscheln  


## FLEISCHGERICHTE.

**CHÂTEAU BRIAND (MIN 2 PAX)**  44€  
mit Kartoffeln und Gemüse der Saison

**FILET VOM MALLORQUINISCHEN  
BLONDVIEH VOM GRILL** 29€

**TACO MIT SPANFERKEL**  26€  
Süßkartoffel und Bratensaft

**GEGRILLTES HUHN AUS FREILANDHALTUNG** 26€  
mit hausgemachter Biersauce und Orangenblüten

**LAMMKEULE AUF NIEDRIGER**  26€  
Temperatur gegart mit Parmentier  
und Gemüse der Saison

## DESSERTS.

**MARACUJASCHAUM** 10€  
in Schokoladenschale und Maracuja-Kaviar

**KOKOS-PANACOTTA**  10€  
mit roten Früchten \* ohne Zucker



GLUTEN



SOYA



SESAM



LUPINE



NÜSSE



ERDNUSS



MILCH



EI



SELLERIE



FISCH



SENF



MUSCHELFISCH



MUSCHELFISCH



SULFIT

Wenn Sie irgendeine Lebensmittelallergie haben,  
erkundigen Sie sich bei unserem Personal. Kann  
kleine Spuren enthalten.