

# Botànic

PLANT-FORWARD PLEASURE

ALÉRGENOS

## LA RUTA DEL VIENTO GRECO

*Menú a mesa completa*

*65€ por persona - mínimo dos personas*

### EMPIEZA TU VIAJE CON NUESTRO SURTIDO DE LA INDIA A MALLORCA

Pan pita y zumaque (KM.0)

Raita con yogur de Mallorca (KM.0)

Chutney de albaricoques de Porreres (KM.0)

Salsa picante de tomate de ramallet, cirereta y tap de cortí (KM.0)

Gluten, lácteos, sésamo

### TACO VEGETAL DE LECHUGA

Con secreto ibérico marinado, piña y ensaladita de cebolla, cilantro y menta

Soja, frutos secos, moluscos

### SOPA DE INVIERNO

Caldo de verduras agripicante

Soja, sulfitos

### COLINABO (KM.0)

Asado y en carpaccio, praliné de avellana, kale crujiente y dados de calabaza

Frutos secos, mostaza, sésamo

### COLIFLOR (KM.0)

En tabulé crujiente de quinoa, hummus y queso feta

Lácteos, sésamo

### PUERRO

Confitado, con holandesa de trufa negra, duxelles de butifarrón y garam masala

Huevos, lácteos, frutos secos

### CELERI

Asado y glaseado con canelón de pato y salsa de frutos rojos

Soja, lácteos, apio

### ENSALADA DE FRUTAS HELADAS Y REFRESCANTES (KM.0)

### MANZANA

En un crumble clásico con chantilly y helado de vainilla

Lácteos

LOS PLATOS MARCADOS CON EL DISTINTIVO (KM.0) CONTIENEN COMO MÍNIMO 1 INGREDIENTE 100% BALEAR.

## LA RUTA DEL VIENTO MISTRAL

*Menú a mesa completa*

*65€ por persona - mínimo dos personas*

### EMPIEZA TU VIAJE CON NUESTRO SURTIDO DE LA INDIA A MALLORCA

Pan pita y zumaque (KM.0)

Raita con yogur de Mallorca (KM.0)

Chutney de albaricoques de Porreres (KM.0)

Salsa picante de tomate de ramallet, cirereta y tap de cortí (KM.0)

Gluten, lácteos, sésamo

### TACO VEGETAL DE LECHUGA

Con tofu y judía, aliñado con salsa vietnamita, piña y hierbas

Soja, frutos secos

### SOPA DE INVIERNO

Caldo de verduras agripicante

Soja, sulfitos

### COLINABO (KM.0)

Asado y en carpaccio, praliné de avellana, kale crujiente y dados de calabaza

Frutos secos, mostaza, sésamo

### COLIFLOR (KM.0)

En tabulé crujiente de quinoa, hummus y queso feta

Lácteos, sésamo

### BONIATO (KM.0)

Relleno de setas y crema ligera de espinacas

Frutos secos, sésamo

### CELERI

Asado y glaseado con salsa de frutos rojos y col lombarda

Soja, lácteos, celeri

### ENSALADA DE FRUTAS HELADAS Y REFRESCANTES (KM.0)

### CALABAZA (KM.0)

Asada al horno con salsa de cardamomo y toques florales

Frutos secos

LOS PLATOS MARCADOS CON EL DISTINTIVO (KM.0) CONTIENEN COMO MÍNIMO 1 INGREDIENTE 100% BALEAR.

## LA RUTA DEL VIENTO XALOC

*Menú a mesa completa*

*90€ por persona - mínimo dos personas*

### EMPIEZA TU VIAJE CON NUESTRO SURTIDO DE LA INDIA A MALLORCA

Pan pita y zumaque (KM.0)

Raita con yogur de Mallorca (KM.0)

Chutney de albaricoques de Porreres (KM.0)

Salsa picante de tomate de ramallet, cirereta y tap de cortí (KM.0)

Gluten, lácteos, sésamo

### TACO VEGETAL DE LECHUGA

Con pulpo, causa limeña, mayonesa de ají amarillo y cebolla encurtida

Huevos, moluscos

### TOMATE CHERRY

En una pizza vietnamita con albahaca fresca, burrata artesanal y Caviar Beluga

Huevos, lácteos, pescado

### ALCACHOFAS (KM.0)

Confitadas de Navarra, semi crujientes, al estilo César con anchoas de l'Escala

Huevos, pescado, lácteos, mostaza, sulfitos

### LUBINA DE ESTERO

En un papillote de alga nori con chop-suey de verduras

Pescado, soja, moluscos

### POLLO DE CORRAL LUMAGORRI

A la brasa con una ensalada thai y salsa de cacahuete

Pescado, cacahuete, soja

### ENSALADA DE FRUTAS HELADAS Y REFRESCANTES (KM.0)

### REMOLACHA

En pavlova cremosa, fruta fresca de temporada y semillas de maracuyá

Huevos, lácteos

LOS PLATOS MARCADOS CON EL DISTINTIVO (KM.0) CONTIENEN COMO MÍNIMO 1 INGREDIENTE 100% BALEAR.

## NUESTRO SURTIDO DE LA INDIA A MALLORCA

Pan pita y zumaque (KM.0)  
Raita con yogur de Mallorca (KM.0)  
Chutney de albaricoques de Porreres (KM.0)  
Salsa picante de tomate de ramallet, cirereta y tap de cortí (KM.0)  
(pan por mesa completa)  
Gluten, lácteos, sésamo

## TACOS VEGETALES DE LECHUGA

*Todo el placer de una ensalada para comérsela a bocados*

### PULPO

Con causa limeña, mayonesa de ají amarillo y cebolla encurtida  
Huevos, moluscos

### DE SECRETO IBÉRICO

Piña y ensaladita de cebolla, cilantro y menta  
Soja, frutos secos, moluscos

### VEGETARIANO

Con tofu y judía, aliñado con salsa vietnamita, piña y hierbas  
Soja, frutos secos

LOS PLATOS MARCADOS CON EL DISTINTIVO (KM.0) CONTIENEN COMO MÍNIMO 1 INGREDIENTE 100% BALEAR.

## PLANT-FORWARD PLEASURE

*Donde el producto vegetal adquiere el máximo protagonismo*

### TOMATE CHERRY

En una pizza vietnamita con albahaca fresca, burrata artesanal  
Huevos, lácteos  
Acompáñalo con 10g de Caviar Beluga  
Pescado

### REMOLACHA

En Dim Sum, teriyaki de galanga y wasabi fresco  
Gluten, soja, sésamo  
Acompáñalo de 50g de ventresca de atún rojo curada  
Pescado

### ALCACHOFAS (KM.0)

Confitadas de Navarra, semi crujientes, al estilo César con anchoas de l'Escala  
Huevos, pescado, lácteos, mostaza, sulfitos

### COLIFLOR (KM.0)

En tabulé crujiente de quinoa, hummus y queso feta  
Lácteos, sésamo

### PUERRO

Confitado, con holandesa de trufa negra, duxelles de butifarrón y garam masala  
Huevos, lácteos, frutos secos

### BONIATO (KM.0)

Relleno de setas y crema ligera de espinacas  
Frutos secos  
Acompáñalo de 50g de cecina ahumada de Wagyu de Mallorca

### CELERI

Asado y glaseado con canelón de pato y salsa de frutos rojos  
Soja, lácteos, apio

LOS PLATOS MARCADOS CON EL DISTINTIVO (KM.0) CONTIENEN COMO MÍNIMO 1 INGREDIENTE 100% BALEAR.

## BEYOND THE GARDEN

*Porque en el #plantforward no renunciamos a la proteína,  
eso sí de alto valor orgánico*

### POLLO DE CORRAL LUMAGORRI

A la brasa con una ensalada thai y salsa de cacahuete  
Pescado, cacahuete, soja

### LUBINA DE ESTERO

En un papillote de alga nori con chop-suey de verduras  
Pescado, soja, moluscos

## KURRIES

*Como están hechos en casa los escribimos con K. de KM0*

### ROJO (KM.0)

Al estilo indio con cordero marinado en yogur y zumaq  
Gluten, soja, lácteos

### AMARILLO

Estilo thai con zanahoria y leche de coco y aguacate cocido al vapor  
Gluten, soja

### VERDE

De hierbas frescas, coco y caldo de marisco con calamar frito  
Gluten, crustáceos, pescado, soja, lácteos, moluscos

### Acompáñalos...

Con arroz basmati con mostaza y especias  
Mostaza

LOS PLATOS MARCADOS CON EL DISTINTIVO (KM.0) CONTIENEN COMO MÍNIMO 1 INGREDIENTE 100% BALEAR.

## SWEET PLEASURE

*Peca sin remordimientos con nuestros postres plant-forward*

### PLÁTANO

Glaseado con toffee de miso, crema de banoffee y helado de vainilla  
Huevos, soja, lácteos

### REMOLACHA

En pavlova cremosa, fruta fresca de temporada y semillas de maracuyá  
Huevos, lácteos

### CALABAZA (KM.0)

Asada al horno con salsa de cardamomo y toques florales  
Frutos secos

### MANZANA

En un crumble clásico con chantilly y helado de vainilla  
Lácteos

LOS PLATOS MARCADOS CON EL DISTINTIVO (KM.0) CONTIENEN COMO MÍNIMO 1 INGREDIENTE 100% BALEAR.

# B

## LIQUID PLEASURE

*Tu mejor compañero para este viaje de sabores, texturas y sensaciones*

### SMOKED ROSEMARY

Mezcal, Vermout blanco, aguamiel y bitter, decorado con unas gotas de aceite picante  
Sulfitos

### GARDEN'S ROSE

Ginebra mallorquina, St-Germain, limón, agua de rosas

### ORANGE BLOSSOM

Vodka, Aperol, fruta de la pasión y ginger beer

### PASSION MULE

Mango, pepino, tequila, una pizca de curry, terminado con ginger beer

### GIN BASIL SMASH

Ginebra mallorquina, albahaca y zumo de limón recién exprimido

### GINGERFUL

Whisky, aguamiel infusionado con jengibre, limón y ginger ale

### HONEST GARDEN (MOCKTAIL)

Hojas de menta fresca, lima y ginger ale  
Elige entre: mango o fruta de la pasión

## CLÁSICOS

APEROL SPRITZ - Sulfitos	12€	MARGARITA	14€
HUGO - Sulfitos	13€	TEQUILA SUNRISE	13€
NEGRONI - Sulfitos	14€	DRY MARTINI	14€
MOSCOW MULE	13€	PORNSTAR MARTINI - Sulfitos	15€
MOJITO	13€	ESPRESSO MARTINI	14€
BLOODY MARY	13€	SANGRIA	15€
COSMOPOLITAN	14€	CLASSIC PIÑA COLADA	15€
OLD FASHIONED	14€	CLASSIC DAIQUIRI	14€
WHISKEY SOUR - Huevos	14€		

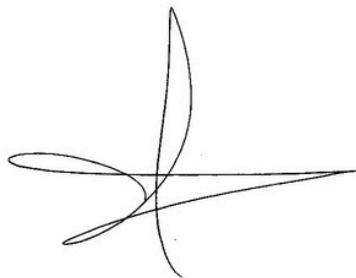
AGUA CON GAS	3,5€
AGUA SIN GAS	3,5€
OLIBA GREEN BEER	7,0€
ROSA BLANCA (KM.0) - Gluten	5,0€
ALHAMBRA	5,5€
MAHOU TOSTADA SIN ALCOHOL - Gluten	5,5€

LOS PLATOS MARCADOS CON EL DISTINTIVO (KM.0) CONTIENEN COMO MÍNIMO 1 INGREDIENTE 100% BALEAR.

BASADO EN UNA HISTORIA DE DESCUBRIMIENTOS Y VIAJES,  
PERO ARRAIGADO EN EL AMOR POR LA TIERRA, BOTÀNIC  
OFRECE UNA EXPERIENCIA SENSUAL Y SEDUCTORA QUE  
SEGURAMENTE CAMBIARÁ TU PERCEPCIÓN DE LA COMIDA  
SALUDABLE.

BOTÀNIC SIRVE UN MENÚ DIVERTIDO Y ELEGANTE CON  
VERDURAS QUE RESERVA UN PAPEL BIEN EQUILIBRADO PARA  
LOS PLATOS TRADICIONALES DE CARNES Y PESCADOS, AL  
TIEMPO QUE LLEVA LOS PLATOS "PLANT-BASED"  
A UN NUEVO NIVEL.

VIBRANTE, DINÁMICO Y AUDAZ; DESCUBRE BOTÀNIC.



EXECUTIVE CHEF: ANDRÉS BENÍTEZ

**Botànic**  
PLANT-FORWARD PLEASURE