

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 comértela 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 infundado 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€		

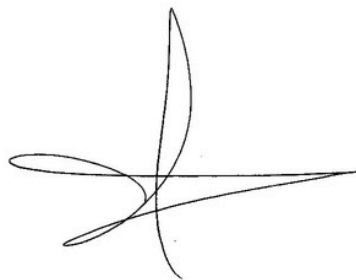
AGUA CON GAS	3,5€
AGUA SIN GAS	3,5€
OLIBA GREEN BEER	7,0€
ROSA BLANCA (KM.0) - Gluten	5,0€
ALHAMBRA	5,5€
MAHOU TOSTADA SIN ALCOHOL - Gluten	5,5€

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