

Botànic

PLANT-FORWARD PLEASURE

ALÉRGENOS

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

PLANT-FORWARD PLEASURE

Green is the New Sexy

KALE (KM.0)

En chips con ras al hanout, tomates secos y gomasio
Sésamo

TOMATE CHERRY (KM.0)

En una pizza vietnamita con albahaca fresca, burrata artesanal
Huevos, lácteos
Acompáñalo con Caviar Oscietra Adamas
Pescado

REMOLACHA

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

COLIFLOR (KM.0)

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

CALABAZA (KM.0)

Asada en un mole Mexicano de algarroba
Soja, mostaza y cacahuete
Acompáñalo de 40g de carpaccio de gamba roja de Mallorca
Crustáceos

MAÍZ

En un risotto meloso de ají amarillo con shitake agridulce
Soja
Acompáñalo de 50g de cecina ahumada de Wagyu de Mallorca

PUERRO (KM.0)

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

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

TACOS VEGETALES DE LECHUGA

Nuestros tacos son tan sabrosos como sanos, ¿te atreves?

DE PULPO

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

DE SECRETO IBÉRICO

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

VEGETARIANO

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

KURRIES

Como están hechos en casa los escribimos con K. de K.Mo

ROJO (KM.0)

Al estilo indio con cordero marinado en yogur y zumaq
Lácteos

AMARILLO

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

VERDE

De hierbas frescas, coco y caldo de marisco con calamar frito
Crustáceos, pescado, 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.

BEYOND THE GARDEN

Un paso fuera del jardín y otra página más de la misma historia verde

COLINABO (KM.0)

En una ensalada tipo thai con Pollo Lumagorri marinado en cacahuete
Pescado, cacahuete, soja

PAK CHOI (KM.0)

En un chop-suey con lubina de estero en papillote de alga nori
Pescado, soja, moluscos

SETA DE CARDO

A la salsa pimienta verde, cebollitas glaseadas y ternera melosa
Lácteos, sulfitos

SWEET PLEASURE

Peca sin remordimientos con nuestros postres plant-forward

PLÁTANO

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

REMOLACHA

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

MANZANA (KM.0)

Flambeada con Ron Amazona, chantilly de especias y helado de chocolate
Guanaja 70%
Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

PIÑA (KM.0)

En carpaccio, arroz con coco cremoso y granizado de cacao y algarroba

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

B

LIQUID PLEASURE

SMOKED ROSEMARY

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

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
Huevo

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 - Sulfitos	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€
ROSA BLANCA (KM.0) - Gluten	5,0€
ALHAMBRA - Gluten	5,5€
MAHOU TOSTADA	5,5€
SIN ALCOHOL - Gluten	

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