



## NUESTRA COCINA

ES REFLEJO DE LOS IMPRESIONANTES ACANTILADOS Y LAS CALAS ROCOSAS EN CONTRASTE CON LAS PLAYAS DEL LITORAL.

ES UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA COMPLETA, DONDE SE HACE HOMENAJE A LA HISTORIA CULTURAL DE LA ISLA.

ES EL TRABAJO DE PRODUCTORES LOCALES QUE PONEN SU CORAZÓN PARA OFRECER LA ESCENCIA DE LOS SABORES ÚNICOS.

ES UNA SELECCIÓN DE VINOS CUIDADA, QUE SUMA UNA DIMENSIÓN ADICIONAL A CADA UNO DE NUESTROS PLATOS.

BIENVENIDOS AL UNIVERSO ASTIR.



## ENTRANTES.

**RATATOUILLE DE VERDURITAS** 15 €  
Ecológicas de la huerta mallorquina.

**ENSALADA DE VIEIRAS** 25 €  
A la sidra natural, aliño de manzana verde y frutos secos.

**ENSALADA DE BOGAVANTE** 25 €  
Fonoll mari, alga wakame y huevas de salmón.

**LOMO BAJO DE BUEY** 19 €  
Sal d'Es Trenc y aceite de oliva balear.

**GAMBAS DE SÓLLER** 22 €  
Sobre mar de gazpacho con toques mallorquines.

**TARTAR DE CADERA DE BUEY** 19 €  
Crema de trufa y tropezones de gran padano.

**JAMÓN IBÉRICO** 24 €

IVA incluido

**DEL MAR.**

<b>ATÚN</b>	26 €
En polvo de oliva negra con salsa de ajo y azafrán.	
<b>LOMO DE CORVINA A LA LEÑA</b>	26 €
Carbón de yuca, puerro confitado y chips de boniato.	
<b>PULPO ASADO</b>	26 €
Parmentier de patata, calabaza y pimentón de la Vera en 3 texturas.	
<b>TACO DE RAPE</b>	26 €
A baja temperatura con aceites marinos y tártara de remolacha.	



— FOTO: SERGII GULENOK

En línea con nuestro compromiso con los océanos, y para contribuir a la conservación de las especies, trabajamos para brindar a nuestros clientes una oferta de pescado cada vez más responsable.

## CARNES .

**BOMBÓN DE CORDERO MALLORQUÍN** 22 €

Sobre lentejas verdinas y chirivías a la mantequilla.

**SOLOMILLO IBÉRICO ASADO** 22 €

Trigueros salteados al ajo negro y puré de apio nabo con salsa de vinos mallorquines.

**MAGRET DE PATO ASADO** 22 €

Salsa dulce picante de mango y zanahorias baby tricolor.

**FOIE DE OCA CON VINOS DE LA TIERRA** 24 €

Sobre mar de crema bretona.

SERVIDOS CON PATATA TRIPLE COCCIÓN,  
ENSALADA, PURÉ (APIO NABO O CALABAZA)  
O VEGETALES A LA BRASA



## POSTRES.

<b>ROLL DE ARROZ CON LECHE</b>	10 €
Sushi de arroz con leche en crêpes de canela con frutas tropicales y helado de horchata.	
<b>TARTA DE QUESO</b>	10 €
Crema de queso, mousse de frutos rojos, frutas del bosque confitadas y bizcocho de mora y helado de mascarpone.	
<b>CHOCOLATE EN TEXTURAS</b>	10 €
Impresionante mezcla de texturas y sabores chocolateados.	
<b>TORRIJAS</b>	10 €
Pan de leche al estilo del chef con canela en 3 texturas y dulce de leche.	
<b>ESPUMA DE GIN'S TONIC</b>	10 €
<b>HELADOS Y SORBETES</b>	7 €
<b>PANNACOTTA</b>	7 €
De coco y mango sin azúcar.	



— FOTO: JEFF HARTER