

# Magical

## ***Para comenzar...***

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| JAMÓN IBÉRICO, TOMATE Y PAN CRISTAL TOSTADO                                  | 14€ |
| ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO, NARANJA Y PERLAS DE ACETO DE MÓDENA | 12€ |
| TOMATE COR DE BOU EN CARPACCIO CON VENTRESCA DE ATÚN                         | 12€ |
| SOPA FRÍA DE TOMATES DE RAMALLET Y SANDIA CON ZAMBURIÑAS GRILLADAS           | 12€ |
| LANGOSTINOS A LA PLANCHA CON FLOR DE SAL MALLORQUINA                         | 14€ |
| CARPACCIO DE PULPO CON AJO ASADO Y FONOLL MARÍ                               | 16€ |
| TATAKI DE ATÚN ROJO SOBRE AJO BLANCO DE COCO CON SORBETE DE PIÑA Y ALBAHACA  | 17€ |

## ***Seguimos con...***

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ARROZ MELOSO DE SEPIA CON LANGOSTINOS Y TEXTURA CRUJIENTE                      | 17€     |
| RAVIOLI DE VERDURAS, HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y SALSA PONZU                    | 12, 50€ |
| TOMATE RELLENO, TEXTURA DE MAÍZ CON DEMIGLACE VEGETAL                          | 14€     |
| LUBINA ASADA, VINAGRETA DE CÍTRICOS AL ACEITE DE PISTACHO Y CREMOSO DE BRÓCOLI | 26€     |
| CORVINA CON CREMA DE BONIATO, EDAMAME Y CHUTNEY DE MANGO                       | 22€     |
| SOLOMILLO DE PORC NEGRE, ESPÁRRAGOS, CREMOSO DE PATATA Y TRUFA NEGRA           | 26€     |
| LOMO DE TERNERA, CEBOLLITAS GLASEADAS Y ESPUMA DE ALMENDRAS DE MALLORCA        | 26€     |

## ***Nuestras guarniciones...*** + 5,50€

|                                     |
|-------------------------------------|
| PATATAS ASADAS CON MANTEQUILLA      |
| PIMIENTOS DE PADRÓN                 |
| BRASEADO DE VERDURITAS DE TEMPORADA |



# Magical

## *To start with...*

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| IBERIAN HAM, TOMATO AND TOASTED BREAD                               | 14€ |
| CARAMELISED GOAT'S CHEESE, ORANGE AND MODENA VINEGAR PEARLS SALAD   | 12€ |
| TOMATO COR DE BOU IN CARPACCIO WITH TUNA BELLY FILLETS              | 12€ |
| COLD SOUP OF RAMALLET TOMATOES AND WATERMELON WITH GRILLED SCALLOPS | 12€ |
| GRILLED KING PRAWNS WITH MALLORCAN SEA SALT FLOWER                  | 14€ |
| CARPACCIO OF OCTOPUS WITH ROASTED GARLIC AND FONOLL MARÍ            | 16€ |
| TUNA TATAKI ON COCONUT WHITE GARLIC WITH PINEAPPLE AND BASIL SORBET | 17€ |

## *We continue with...*

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| RICE WITH CUTTLEFISH, PRAWNS AND CRISPY TEXTURE                             | 17€     |
| VEGETABLE RAVIOLI, LOW-TEMPERATURE EGG AND PONZU SAUCE                      | 12, 50€ |
| STUFFED TOMATO, CORN TEXTURE WITH VEGETABLE DEMIGLACE                       | 14€     |
| GRILLED SEA BASS, CITRUS VINAIGRETTE WITH PISTACHIO OIL AND CREAMY BROCCOLI | 26€     |
| SEA BASS WITH SWEET POTATO CREAM, EDAMAME AND MANGO CHUTNEY                 | 22€     |
| PORK SIRLOIN STEAK, ASPARAGUS, CREAMY POTATO AND BLACK TRUFFLE              | 26€     |
| VEAL TENDERLOIN, GLAZED ONIONS AND MALLORCAN ALMOND FOAM                    | 26€     |

## *Our side dishes...* + 5,50€

|                             |
|-----------------------------|
| BAKED POTATOES WITH BUTTER  |
| PADRÓN PEPPERS              |
| BRAISED SEASONAL VEGETABLES |



# Magical

## ***Zu Beginn...***

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| IBERISCHER SCHINKEN, TOMATE UND GERÖSTETES BROT                                            | 14€ |
| SALAT AUS KAREMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE, ORANGEN UND MODENA-<br>ESSIGPERLEN                  | 12€ |
| TOMATEN-COR DE BOU IN CARPACCIO MIT THUNFISCHBAUCHFILETS                                   | 12€ |
| KALTE SUPPE VON RAMALLET-TOMATEN UND WASSERMELONE MIT GEGRILLTEN<br>JAKOBSMUSCHELN         | 12€ |
| GEGRILLTE RIESENGARNELEN MIT MALLORQUINISCHER MEERSALZBLÜTE                                | 14€ |
| CARPACCIO VOM OKTOPUS MIT GERÖSTETEM KNOBLAUCH UND FONOLL MARÍ                             | 16€ |
| TATAKI AUS ROTEM THUNFISCH AUF WEISSEM KOKOSNUSS-KNOBLAUCH MIT A<br>NANAS-BASILIKUM-SORBET | 17€ |

## ***Wir machen weiter mit...***

|                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| REIS MIT TINTENFISCH, KRABBen UND KNUSPRIGER TEXTUR                                | 17€     |
| GEMÜSERAVIOLI, EI BEI NIEDRIGER TEMPERATUR UND PONZU-SAUCE                         | 12, 50€ |
| GEFÜLLTE TOMATE, MAISTEXTUR MIT GEMÜSEDEMIGLACE                                    | 14€     |
| GEGRILLTER WOLFSBARSCH, ZITRUSVINAIGRETTE MIT PISTAZIENÖL UND<br>CREMIGEM BROKKOLI | 26€     |
| WOLFSBARSCH MIT SÜSSKARTOFFELCREME, EDAMAME UND MANGO-CHUTNEY                      | 22€     |
| LENDENSTEAK VOM SCHWEIN, SPARGEL, RAHMKARTOFFELN UND SCHWARZER<br>TRÜFFEL          | 26€     |
| KALBSLENDE, GLASIERTE ZWIEBELN UND MALLORQUINISCHER<br>MANDELSCHAUM                | 26€     |

## ***Unsere Beilagen...***

+ 5,50€

|                               |
|-------------------------------|
| PELLKARTOFFELN MIT BUTTER     |
| PADRÓN-PAPRIKA                |
| GESCHMORTES GEMÜSE DER SAISON |

