

# RAÍCES

CARTA

## APERITIVOS

Ostra al natural

Ostra fresca del día

6,00€

Ostra acevichada

Ostra aliñada con leche de tigre y cilantro

6,70€

Ostra, nam jim y chalota

Ostra a la brasa con salsa nam jim y chalota frita

6,90€

Croqueta de Jamón Ibérico de Bellota (2u.)

7,00€

Croqueta de pescado de roca en salsa verde (2u.)

6,00€

Jamón Ibérico de Guijuelo 50gr Bellota

14,00€

Sobrasada de Mallorca y miel

5,90€

Pan del día

Pan con tomate y AOVE local 6,00€

## CRUDOS Y BRASA

Aguacate, trampó y plátano  
Guacamole casero, trampó mallorquí y patacón  
6,50€

Berenjena, tamarindo y yogurt  
Berenjena, emulsión de tamarindo y salsa de yogurt de limón  
12,00€

Tomate, tomate seco y queso mahonés  
Tomate de temporada acompañado de tomate seco,  
emulsión de tomate seco y queso mahonés curado  
14,00€

Caballa curada la brasa, ajoblanco y aceituna  
Ajoblanco tradicional con coco,  
caballa curada a la brasa y aceituna en dos texturas  
13,50€

Corvina, limón y boniato  
Tiradito de corvina, limón en salmuera,  
leche de tigre de wasabi, boniato y cebolla  
17,00€

Vaca, saltado y cebolla  
Tataki de vaca madurada, nuestra salsa de lomo saltado,  
cebolla encurtida y hojas  
17,90€

Pulpo, patata limeña, salsa brava y patatillas  
Pulpo a la brasa, patata estilo limeño,  
salsa brava castiza y patatillas caseras  
24,50€



## FUERTES

### Tartar de Vaca

Tartar de Vaca aliñado al estilo clásico y ají amarillo,  
acompañado de sésamo negro y brioche casero

27,50€

### Lubina, nam jim, plátano y boniato

Lubina asada, salsa nam jim, patacón de plátano  
y cremoso de boniato asado

22,50€

### Pato, curry amarillo, patató y arroz

Magret de pato asado, sopa de curry amarillo,  
fideos de arroz y hierbas

23,90€

### Bacalao, patata, pimiento asado y almendra

Bacalao el Barquero asado, cremoso de patata,  
pimientos asados y caramelizados y almendra

24,50€

### Ternera, chimichurri de ají panca y verduras

Solomillo de ternera a la brasa, chimichurri  
de ají panca y verduras a la robata

28,00€



## POSTRES

### Melocotón, labneh y tomillo

Melocotón a la brasa, labneh de yogurt ácido  
y miel de tomillo

8,90€

### Panacotta de cardomomo, lima y albahaca

Panacotta al cardomomo, gel de lima y albahaca

7,00€

### Ciruela, tamarindo y almendra

Ciruela a la brasa, glacé de tamarindo,  
crema de almendra y granizado de cereza

8,50€

### Chocolate pan y aceite

Cremoso de chocolate negro, brioche asado,  
polvo de AOVE, helado de chocolate y merengue

8,00€

### Tarta de limón, almendra y merengue suizo

Tarta de limón con crumble de almendra local,  
merengue suizo, crema de limón y limón seco

8,00€