

Bienvenido a Bazaar — una celebración de sabores vibrantes y de la comida para compartir. Nuestros platos están elaborados para colocarse en el centro de la mesa y disfrutarse juntos, permitiéndole explorar un amplio espectro de sabores. Los platos se servirán progresivamente a medida que estén listos, cada uno presentado en su punto óptimo — le invitamos a saborear la experiencia.

**Aceituna Gordal rellena de gel de naranja Canonita (2 und)** 3  
Alérgenos: Sulfitos

**Focaccia con mantequilla de anchoa y hierbas, ralladura cítrica, salsa de tomate picante** 9  
Alérgenos: Gluten, Lácteos, Pescado

## PARA PICAR

**Ostra Gillardeau N°2, mignonette de frambuesa (1und)** 6  
Alérgenos: Moluscos

**Ostra Gillardeau N°2, gel de cítricos, segmento de naranja (1und)** 7  
Alérgenos: Moluscos

**Croquetas de setas silvestres con alioli de trufa (2und)** 12  
Alérgenos: Lácteos, Gluten, Huevo

**Croquetas de carrillera de ternera, mermelada de cebolla (2und)** 14  
Alérgenos: Lácteos, Sulfitos, Gluten, Huevo

**Bloques crujientes de patata con parmesano, trufa fresca, mermelada de cebolla (2und)** 15  
Alérgenos: Lácteos, Gluten, Huevo

**Taco Surf & Turf, ternera estofada, langostino, queso ahumado, mango, piña (1und)** 12  
Alérgenos: Gluten, Crustáceos, Lácteos, Sulfitos

**Tartar de salmón con salsa picante sobre arroz de sushi crujiente, ikura (1und)** 12  
Alérgenos: Lácteos, Pescado

**Tartar de solomillo de ternera sobre pommes Anna crujiente con Queso Mahón curado (1und)** 15  
Alérgenos: Mostaza, Lácteos

**Pimientos de Padrón, ralladura de limón, salsa tonnato** 13  
Alérgenos: Lácteos, Huevos, Frutos secos, Pescado

## VEGETARIANO

**Burrata con tartar de sandía, melón y tomate** 19  
Alérgenos: Lácteos

**Ensalada verde con hojas mixtas, hierbas frescas, láminas de verduras, aliño de sésamo y frutos secos** 11  
Alérgenos: Sésamo, Frutos Secos

**Camembert horneado con queso azul, pistachos, confitura de higos y palitos de grissini italianos** 18  
Alérgenos: Lácteos, Frutos secos, Sulfitos

**Baba ghanoush con berenjena asada, semillas de granada y pita caliente** 17  
Alérgenos: Lácteos, Gluten, Sésamo

## DEL MAR

**Anchoas marinadas en cítricos, sobre mousse de melocotón** 19  
Alérgenos: Pescado

**Un pulpo se encuentra con la sobrasada (Verduras en aceite de sobrasada, alioli de sobrasada y crumble de sobrasada)** 27  
Alérgenos: Pescado, Gluten, Leche, Cacahuetes

**Salmón en miso, mousse de aguacate, salsa de mango** 26  
Alérgenos: Pescado, Soja, Sésamo, Gluten

**Calamar relleno de chorizo y gamba, pesto de albahaca** 24  
Alérgenos: Sulfitos, Moluscos, Crustáceos, Huevos, Lácteos, Frutos Secos

**Arroz crujiente al azafrán estilo paella “a la Llauna” con mariscos, langostino jumbo y corona de queso con pankó** 35  
Alérgenos: Pescado, Crustáceos, Lácteos, Apio

**Tartar de atún, sandía, mousse de aguacate**

Alérgenos: Pescado

**Caballa, notas de vino caliente, salsa de cereza y tartar vegetal**

Alérgenos: Apio, Soja, Frutos de cáscara, Pescado

**Tartar de gambas de Sóller, servido con mosaico de fresa-cereza-aceitunas, salsa de miel-mostaza de naranja**

Alérgenos: Crustáceos, Sulfitos

**Langostinos jumbo, salsa Tom Yum, Crumble de pan y ajo**

Alérgenos: Sulfitos, Crustáceos, Lácteos

## DE LA TIERRA

**Hamburguesa de ternera con bacon, gorgonzola y trufa, con patatas de parmesano picantes**

Alérgenos: Gluten, lácteos, sulfitos

**Foie gras aromatizado con Calvados sobre brioche, mermelada de higo**

Alérgenos: Gluten, Sulfitos, Lácteos

**Canelones de pollo estofado con frutas secas, puré de calabaza, jugo, shimeji salteado**

Alérgenos: Frutos secos, Sulfitos, Lácteos, Gluten

**Costilla de ternera braseada con panceta Ibérico, chalotas y setas shimeji salteadas**

Alérgenos: Apio, Gluten, Lácteos

**Solomillo Rossini, espinacas a la crema, foie gras sellado, demi-glace de vino tinto y trufa, trufa negra**

Alérgenos: Lácteos, Sulfitos, Gluten

**Solomillo de cerdo ibérico cinco especias, enoki en tempura, chutney de manzana, puré de calabaza con coco**

Alérgenos: Sulfitos, Gluten, Soja, Gluten

**Entrecot madurado en seco “Pimienta”, queso Mahón curado, patatas paja**

Alérgenos: Lácteos, Sulfitos, Gluten

**21 Costillas de cerdo glaseadas con piña y cebolla a la parrilla, chips de ajo y chili** 24

Alérgenos: Sésamo, Soja, Sulfitos, Gluten

**20 Jamón ibérico 75% bellota (90 g) con tostada rústica y esencia de tomate** 28

Alérgenos: Gluten

## DULCE FINAL

**26 Barra de cuajada dulce de vainilla cubierta de chocolate, dulce de leche** 12

Alérgenos: Lácteos, Frutos secos

**18 Pastel de miel con crema de pistacho, helado de pistacho** 12

Alérgenos: Gluten, Lácteos, Frutos secos

**15 Strudel de manzana y pera, mousse de crema, helado de vainilla bourbon, mermelada de frutos rojos** 12

Alérgenos: Lácteos, Frutos secos

**Selección de gelato artesanal** 5/bola

Alérgenos: Lácteos, Frutos secos

## DULCES SORBOS

**32 Dolç de Sa Vall** 9

– *Ripe peach, honey, tropical fruit, smooth finish*

**36 Tokaji Oremus Late Harvest** 11

– *Peach, apricot, honey, fresh acidity*

**27 Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos** 18

– *Apricot, honey, orange peel, vibrant acidity*