



ENGLISH



B

STARTERS

Start the journey with a gentle step into the world of green pleasures.

Beetroot salad with feta cheese crumble, sugar-coated sun flower seeds and rocket leaves.....	8,5€
Fresh vegetables salad with ginger and orange dressing, sprouts and green leaves.....	8,5€
Kale chips with parmesan, sundried tomatoes and gomasio.....	6,5€
Cabbage and onion pakoras with spring onion, lime and honey.....	7,5€
Tenderstem "Bimi" tempura with chipotle Romesco sauce.....	7,5€
Crunchy Vietnamese pizza with fresh basil, cherry tomatoes and Mallorcan artisan burrata.....	8,5€
· Try it with Codesa Limited Edition Anchovies 55gr.....	24€

LIQUID PLEASURE

A plant forward selection of cocktails and mocktails to enhance the experience.

GIN BASIL SMASH · 12€

Fresh Mallorcan lemon juice, basil leaves, chartreuse and gin

BOTÀNIC GARDEN · 12€

Elderflower liquor, freshly pressed apple juice, Mallorcan lemon juice, cucumber and gin

MARIPOSA · 11€

Ramallet tomato juice, elderflower liquor, Mallorcan lemon juice, fresh basil and light rum

LAVENDER · 11€

Lavender, rosemary, lime and lemon juice, light rum and cava

HONEY BLOSSOM (N/A) · 10€

Pineapple juice, vanilla, Mallorcan lemon juice, orange blossom water

GREEN MIND · 10€

Freshly pressed pineapple, matcha water, lemongrass, thai basil

PLANT-FORWARD PLEASURE

Green is the new sexy.

LETTUCE · 14€

Tacos with marinated Iberian pork ham, pineapple and onion, coriander, and mint salad

BEEETROOT · 12€

Dim Sum, apple, galanga teriyaki and fresh wasabi

POTATO · 16€

In a pickled vegetables salad, octopus and ají amarillo marinade

GREEN PEAS · 12€

Samm with Vietnamese sauce, mint, pine nuts and soy crumble

LEAK · 16€

Candied, with black truffle hollandaise, botifarrón's duxelle and garam masala

CARROT · 24€

In orange based ceviche, lobster, celery, coriander and chillies

CAULIFLOWER · 14 €

Crunchy quinoa tabbouleh, hummus, feta cheese and dates

PUMPKIN · 22 €

Stuffed with red prawns, Thai bouillabaisse and saffron crust

SWEET POTATO · 14 €

Roasted, stuffed with mushroom, almonds, dried fruits, and curry praliné

ARTICHOKE · 20 €

Roasted, cold dry aged ribeye tataki, “mojo picón” and pickled vegetables vinaigrette

CELERY · 16 €

Cantonese style, with its parmentier, pickled shiitake and glazed duck terrine

KOHLRABI TURNIP · 20 €

Tartar inside lettuce saam, smoked oyster Guillardau, pickle cucumber and dill sour cream

Extra of smoked oyster Guillardau.....5€/unit

KURRIES

We know that curry isn't spelled with a K. But our homemade curries are crafted locally with KMO ingredients and we thought that deserved a spelling twist.

RED · 22 €

Indian style with lamb, marinated in a zumaq and yogurt sauce with basmati rice

YELLOW · 18 €

Thai style with coconut milk, carrots, beluga lentils and steamed avocado

GREEN · 20 €

Fresh green herbs and fish broth, basmati rice with mustard seeds and calamari fried in chickpea flour

BEYOND THE GARDEN

A step outside the garden and yet still another page of the same green story.

Ramen style mushroom soup with Mallorcan pasta, poached egg and daikon turnip noodles.....16€

Roasted KMO chicken, marinated in tamarind, with papaya salad, onion, and coriander.....16€

Catch of the day cooked in a nori seaweed papillot with and mixed vegetables chop suey with yakitori sauce.....24€

Crispy black suckling pig with fresh red cabbage, black garlic and orange salad.....18€

SWEET PLEASURE

Sweets that are healthier than ever (a blatant lie!). Sin freely with our plant forward pleasures.

BANANA · 7,5 €

Glazed with miso toffee, banoffee cream and vainilla ice cream

BEEETROT · 8,5 €

Pavlova, with sponge cake strawberry ice cream and passion fruit

SWEET POTATO · 8,5 €

Babá flambee with “Suau” brandy and Madrás curry ice cream

ORANGE · 8,5 €

Chutney with yuzu and a light matcha tea cheesecake

PINEAPPLE · 7,5 €

Carpaccio, creamy rice with coconut and green curry ice cream

LIQUID PLEASURE

Botànic
PLANT-FORWARD PLEASURE

B

APERITIVES

Campari.....	6,00€
Apperol.....	7,00€
Bitter El Professore.....	17,00€
Martini Blanco, Rosso, Extra Dry.....	6,00€
Martini Bianco Riserva Speciale Ambrato..	7,00€
Vermut Lustau Rojo.....	6,00€
Vermut Lustau Blanco.....	7,00€
Punt e Mes.....	8,00€
Pernod.....	7,00€
Pastis 51.....	7,00€
3 Caires.....	7,00€
Heering.....	7,00€
Pimm's 1.....	7,00€

GINS

	12,00€
Fifty Pounds	14,00€
G Vine Floraison	20,00€
Monkeys 47	10,00€
Tanqueray Streght	14,00€
Tanqueray 10	14,00€
Tanqueray Rangpur	16,00€
Brockmans	14,00€
Spismith Dry Green	20,00€
Iron Ball	10,00€
Bombay Sapphire	14,00€
Gin Mare	6,00€
Gin Raw	16,00€
Gin Eva Red	18,00€
Palma Gin Spiced	18,00€
Palma	18,00€
Oxley Cold destilado	10,00€
Seagram's	12,00€
Nordes	

CAVAS

Josep Mitjans bodega Loxarel "Amaltea"
Reserva · DO Penedes
8,00€

Eric Tallet "Exclisiv'T" Blanc de Meunier
17,00€

ASK OURS WINE LIST TO DISCOVER OURS SELECTION
OF BOTTLES

WINES

WHITE WINES

Parra Jimenez Verdejo 2018
D.O Castilla de la Mancha
6,50€

Jaume de Puntiró Blanc 2019
D.O Binissalem
8,00€

ROSÉ

Bodegas Sinforiano "Quelías" 2019
D.O Cigales
6,50€

RED WINES

Finca Torremilanos "Montecastrillo" 2019
D.O Ribera Del Duero
6,50€

Finca Es Fangar "Son P Negre" 2017
VT Mallorca
8,50€

WINES WITH CORAVIN

Nicolas Joly "Les Vieux Clos" 2015
100% Chenin
Aromatic bouquet of wine has notes of ripe pears,
apricots and quince, which are complemented by
nuances of honey, almonds and minerals.
24,00€

Gaja "Pieve Santa Restituta" 2013
DO Binissalem
Expressing a surprisingly sweetness, with notes
of granular fruit, such as white pear. The texture
is smooth and juicy with round tannins and bright
freshness. The wine is persistent and elegant.
35,00€

MAKE YOURSELF FREE AND ASK OUR WINES MENU FOR MORE
PLEASURE

1 GRAPE 3 TERROIRS

Vins Toni Gelabert "Pinot Noir" 2018

PLA I LLEVANT

Terroir Clay and Limestone Exposition NORTH/NORTH EAST

Climats MANACOR

6cl 8€ / 12Cl 16€

More structured and sunny from the three Pinot Noirs presented. Mediterranean climatology greatly interferes in aromatic richness. Olfactory phase of extreme complexity and finesse, where mineral notes (flint stone, moist earth) stand out, along with hints of fresh red berries (currant, raspberry, wild strawberries). Spicy and balsamic notes, along with fine hints of smoke, leaves and cedar. Very personal, enveloping and of marked intensity.

Fresh and frank attack on the palate, giving rise to a silky mid palate, with soft melted tannins and enormous delicacy. Good balance.

Domaine Roche de Bellene "vieilles Vignes" 2017

A.O.C Bourgogne

Terroir Clay and Limestone Exposition South East

Climats Côte Chalonnaise et Côte de nuits-Villages

6cl 6€ / 12Cl 12€

Nicolas Potel is an iconic producer in Burgundy. He grew up in a family dedicated entirely to wine; and after gaining some experience internationally, he started his own project in the late 90's.

This entry-level red Burgundy comes from vineyards in the Côte de Beaune and Côte de Nuits. The vines range in age from 30 to 80 years and are farmed sustainably. Think delicious smashed cherry skins, crunchy acidity and a fresh vibrant intensity. Beneath all the fresh red fruit there is a subtle earthiness and chalky tannins. This old vines Burgundy has finesse and a real quaffable quality.

Château de Prémieux "Clos des Argillières" 2015

A.O.C Nuits Saint Georges 1er Cru

Terroir Clay and Limestone very Draining Exposition South/ South west

Climats Côte de nuits-Villages

6cl 18€ / 12Cl 39€

The northern portion extends as far as the border of Vosne-Romanée, and the southern section lies partly in Nuits-Saint-Georges and partly in Prémieux. wine has aromas of cherry, strawberry and blackcurrant, and for the 2015, leather, truffle, fur, game. Notes of macerated fruits (prune) complete the picture. Muscular and vigorous, chewy and full-bodied, its structure is both well built and well-balanced and it is long in the mouth. It is sensuality and breeding.

CORAVIN

Nicolas Joly " Les Vieux Clos" 2015 12cl/24€

AOC Savennières

100% Chenin

Aromatic bouquet of wine has notes of ripe pears, apricots and quince, which are complemented by nuances of honey, almonds and minerals.

Gaja "Pieve Santa Restituta" 2013 12cl/35€

D.O.C.G Brunello Di Montalcino

100% SANGIOVESE

The 2013 Brunello shows complex and fresh fruity aromas of redcurrant, sour cherry and quince. The nose displays notes of juniper and laurel leaves leading to a palate expressing a surprisingly sweetness, with notes of granular fruit, such as white pear. The texture is smooth and juicy with round tannins and bright freshness. The wine is persistent and elegant.

Château de Prémieux "Clos des Argilières" 2015 12cl/39€

A.O.C NuitsSaint Georgesler Cru

100% Pinot Noir

The northern portion extends as far as the border of Vosne-Romanée, and the southern section lies partly in Nuits-Saint-Georges and partly in Premeaux. wine has aromas of cherry, strawberry and blackcurrant, and for the 2015, leather, truffle, fur, game. Notes of macerated fruits (prune) complete the picture. Muscular and vigorous, chewy and full-bodied, its structure is both well built and well-balanced and it is long in the mouth. It is sensuality and breeding.

Bodegas Roda I "Reserva" 2015 12cl/23€

D.O.CaRioja

97% Tempranillo- 3% Graciano

Very intense and deep, with very well integrated and high-quality oak. Ripe and fresh black fruits and plum predominate with chocolate notes and hints of tobacco leaf. It has a mineral character that highlights the smell of the earth, mixed with aromas of aromatic plants. Voluminous, full, and broad with very fine and noble tannins. Friendly and tasty, with a lot of flavor, complex, elegant and long




A L E R G E N S




Botànic
PLANT-FORWARD PLEASURE



B




STARTERS



Start the journey with a gentle step into the world of green pleasures.



Beetroot salad with feta cheese crumble, sugar-coated sun flower seeds and rocket leaves   

Fresh vegetables salad with ginger and orange dressing, sprouts and green leaves   

Kale chips with parmesan, sundried tomatoes and gomasio  

Cabbage and onion pakoras with spring onion, lime and honey   

Tenderstem "Bimi" tempura with chipotle Romesco sauce  

Crunchy Vietnamese pizza with fresh basil, cherry tomatoes and Mallorcan artisan burrata  
· Try it with Codesa Limited Edition Anchovies 55gr

LIQUID PLEASURE

A plant forward selection of cocktails and mocktails to enhance the experience.

GIN BASIL SMASH

Fresh Mallorcan lemon juice, basil leaves, chartreuse and gin

BOTÀNIC GARDEN

Elderflower liquor, freshly pressed apple juice, Mallorcan lemon juice, cucumber and gin

MARIPOSA

Ramallet tomato juice, elderflower liquor, Mallorcan lemon juice, fresh basil and light rum

LAVENDER

Lavender, rosemary, lime and lemon juice, light rum and cava

HONEY BLOSSOM (N/A)

Pineapple juice, vanilla, Mallorcan lemon juice, orange blossom water






GREEN MIND

Freshly pressed pineapple, matcha water, lemongrass, thai basil





PLANT-FORWARD PLEASURE

Green is the new sexy.



LETTUCE UGA

Tacos with marinated Iberian pork ham, pineapple and onion, coriander, and mint salad     



BEE TROOT

Dim Sum, apple, galanga teriyaki and fresh wasabi    


POTATO

In a pickled vegetables salad, octopus and ají amarillo marinade  



GREEN PEAS

Samm with Vietnamese sauce, mint, pine nuts and soy crumble  




LEAK

Candied, with black truffle hollandaise, botifarrón's duxelle and garam masala 




CARROT

In orange based ceviche, lobster, celery, coriander and chillies  


CAULIFLOWER

Crunchy quinoa tabbouleh, hummus, feta cheese and dates   

PUMPKIN

Stuffed with red prawns, Thai bouillabaisse and saffron crust   




SWEET POTATO

Roasted, stuffed with mushroom, almonds, dried fruits, and curry praliné 




ARTICHOKE

Roasted, cold dry aged ribeye tataki, "mojo picón" and pickled vegetables vinaigrette

CELERY

Cantonese style, with its parmentier, pickled shiitake and glazed duck terrine   



KOHLRABI TURNIP

Tartar inside lettuce saam, smoked oyster Guillardau, pickle cucumber and dill sour cream   
Extra of smoked oyster Guillardau



KURRIES

We know that curry isn't spelled with a K. But our homemade curries are crafted locally with KMO ingredients and we thought that deserved a spelling twist.





RED

Indian style with lamb, marinated in a zumaq and yogurt sauce with basmati rice  

YELLOW





Thai style with coconut milk, carrots, beluga lentils and steamed avocado  




GREEN



Fresh green herbs and fish broth, basmati rice with mustard seeds and calamari fried in chickpea flour    



BEYOND THE GARDEN

A step outside the garden and yet still another page of the same green story.

Ramen style mushroom soup with Mallorcan pasta, poached egg and daikon turnip noodles    

Roasted KMO chicken, marinated in tamarind, with papaya salad, onion, and coriander   





Catch of the day cooked in a nori seaweed papillot with and mixed vegetables chop suey with yakitori sauce  

Crispy black suckling pig with fresh red cabbage, black garlic and orange salad  


SWEET PLEASURE

Sweets that are healthier than ever (a blatant lie!). Sin freely with our plant forward pleasures.





BANANA

Glazed with miso toffee, banoffee cream and vainilla ice cream    


BETROT

Pavlova, with sponge cake strawberry ice cream and passion fruit  


SWEET POTATO

Babá flambee with "Suau" brandy and Madrás curry ice cream    

ORANGE

Chutney with yuzu and a light matcha tea cheesecake 

PINEAPPLE

Carpaccio, creamy rice with coconut and green curry ice cream 



ESPAÑOL

B

ENTRANTES

Te recomendamos unos entrantes antes de empezar para ir acostumbrando al paladar al placer más terrenal.

Ensalada de remolacha, queso feta en polvo, pipas garrapiñadas y rúcula.....	8,5€
Ensalada fresca de verduras con aliño de jengibre, y naranja, brotes y hojas verdes.....	8,5€
Chips de kale con parmesano, tomate seco y gomasio.....	6,5€
Pakorras de col y cebolla con cebolleta, lima y miel.....	7,5€
Bimis en tempura con romescu de chipotle.....	7,5€
Pizza vietnamita crujiente con albahaca tomates cherrys y burrata artesana de Mallorca.....	8,5€
· Acompañala de Anchoas Codesa Edición Limitada 55 gr.....	24€

LIQUID PLEASURE

Cocktails plant-forward, con o sin alcohol, creados para acompañar nuestro viaje.

GIN BASIL SMASH · 12€

Zumo fresco de lima, albahaca Km 0, chartreuse y gin

BOTÀNIC GARDEN · 12€

Licor de sauco, zumo natural de manzana, limón de Sóller, gin, pepino

MARIPOSA · 11€

Zumo natural de tomate de ramallet, zumo de limón, albahaca fresca y ron blanco

LAVENDER · 11€

Lavanda, romero y zumo de lima con ron blanco y cava

HONEY BLOSSOM (N/A) · 10€

Zumo natural de piña, vainilla, limón de Sóller y agua de flor naranjo

GREEN MIND · 10€

Zumo natural de piña, agua de té matcha, citronella y albahaca thai

PLANT-FORWARD PLEASURE

Green is the new sexy.

LECHUGA · 14€

En tacos con presa de cerdo marinado, piña y ensaladita de cebolla, cilantro y menta

REMOLACHA · 12€

En Dim Sum, manzana, teriyaki de galanga y wasabi fresco

PATATA · 16€

En ensaladilla de verduras encurtidas, pulpo y escabeche de ají amarillo

GUISANTES VERDES · 12€

En Samm, con salsa vietnamita, menta, piñones y crumble de soja

PUERRO · 16€

Confitado, con holandesa de trufa negra, duxelles de botifarrón y garam masala

ZANAHORIA · 24€

En ceviche de naranja, bogavante, apio, cilantro y piparras

COLIFLOR · 14 €

En taboulé crujiente de quinoa, hummus, queso feta y dátiles

CALABAZA · 22 €

Rellena de tartar de gamba roja, con suquet thai y costra de azafrán

BONIATO · 14 €

Asado, relleno de setas, almendras, frutas secas y praliné de curry

ALCACHOFA · 20 €

En flor asada, tataki frío de entrecot dry aged, mojo picón y vinagreta de encurtidos

APIONABO · 16 €

A la cantonesa, con su parmentier, shiitake encurtido y terrina de pato

COLINABO · 20 €

En tartar dentro de un saam de lechuga, ostra ahumada Guillardau, pepinillo y crema agria de eneldo

Extra de ostra ahumada Guillardau.....5€/unidad

KURRIES

Si. Sabemos que, en realidad, curry no se escribe con K. Pero, como los nuestros son KMO, y hechos en casa, merecen ser escritos de forma especial.

ROJO · 22 €

Al estilo indio con cordero marinado en yogur y zumaq con arroz basmati

AMARILLO · 18 €

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

VERDE · 20 €

De hierbas frescas y sopa de pescado, arroz basmati con semillas de mostaza y calamar rebozado en harina de garbanzo

MÁS ALLÁ DEL JARDÍN

El mar y la montaña también se apuntan a disfrutar de la experiencia plant-forward.

Sopa de setas tipo ramen, con noodles mallorquines, huevo poché y fideos de nabo daikon.....16€

Pollo KMO marinado en tamarindo y a la brasa con ensalada de papaya, cebolla y cilantro.....16€

Pescado del día en papillote de alga nori y chop suey de verduras con salsa yakitori.....24€

Lechona de cerdo negro mallorquín crujiente con ensalada fresca de col lombarda, ajo negro y naranja.....18€

SWEET PLEASURE

El dulce nunca fue tan saludable... (mentira) Peca sin remordimientos con nuestros postres plant-forward.

PLÁTANO · 7,5 €

Glaseado con toffee de miso, crema de banoffee y helado de vainilla

REMOLACHA · 8,5 €

En pavlova con esponja helada de fresas y fruta de la pasión

BONIATO · 8,5 €

En babá flambeado con brandy Suau y helado de curry de madrás

NARANJA · 8,5 €

En chutney con yuzu y un cheesecake ligero de té matcha

PIÑA · 7,5 €

En carpaccio, arroz cremoso de coco, flan de cardamomo y helado de curry verde

LIQUID PLEASURE

Botànic
PLANT-FORWARD PLEASURE

B

APERITIVOS

Campari.....	6,00€
Apperol.....	7,00€
Bitter El Professore.....	17,00€
Martini Blanco, Rosso, Extra Dry.....	6,00€
Martini Bianco Riserva Speciale Ambrato..	7,00€
Vermut Lustau Rojo.....	6,00€
Vermut Lustau Blanco.....	7,00€
Punt e Mes.....	8,00€
Pernod.....	7,00€
Pastis 51.....	7,00€
3 Caires.....	7,00€
Heering.....	7,00€
Pimm's 1.....	7,00€

GINEBRAS

Fifty Pounds	12,00€
G Vine Floraison	14,00€
Monkeys 47	20,00€
Tanqueray Strenght	10,00€
Tanqueray 10	14,00€
Tanqueray Rangpur	14,00€
Brockmans	16,00€
Spismith Dry Green	14,00€
Iron Ball	20,00€
Bombay Sapphire	10,00€
Gin Mare	14,00€
Gin Raw	6,00€
Gin Eva Red	16,00€
Palma Gin Spiced	18,00€
Palma	18,00€
Oxley Cold destilado	18,00€
Seagram's	10,00€
Nordes	12,00€

CAVAS

Josep Mitjans bodega Loxarel "Amaltea"
Reserva · DO Penedes
8,00€

Eric Tallet "Exclisiv'T" Blanc de Meunier
17,00€

PIDE NUESTRA CARTA DE VINOS Y DESCUBRE
NUESTRA SELECCIÓN DE BOTELLAS

VINOS

BLANCOS

Parra Jimenez Verdejo 2018
D.O Castilla de la Mancha
6,50€

Jaume de Puntiró Blanc 2019
D.O Binissalem
8,00€

ROSADOS

Bodegas Sinforiano "Quelías" 2019
D.O Cigales
6,50€

TINTOS

Finca Torremilanos "Montecastrillo" 2019
D.O Ribera Del Duero
6,50€

Finca Es Fangar "Son P Negre" 2017
VT Mallorca
8,50€

VINOS CON CORAVIN

Nicolas Joly "Les Vieux Clos" 2015
100% Chenin

El bouquet aromático del vino tiene notas de peras
maduras, albaricoques y membrillos, que se
complementan con matices de miel, almendras y
minerales
24,00€

Gaja "Pieve Santa Restituta" 2013

DO Binissalem
Expresando una dulzura sorprendente, con notas de
fruta granular, como la pera blanca. La textura es
suave y jugosa con taninos redondos y frescor
brillante. El vino es persistente y elegante
35,00€

LIBÉRATE Y PIDE NUESTRA CARTA DE VINOS PARA UN
PLACER MÁS INTENSO



1 UVA 3 VINOS

Vins Toni Gelabert "Pinot Noir" 2018

PLA I LLEVANT

Terroir Clay and Limestone Exposition NORTH/NORTH EAST

Climats MANACOR

6cl 8€ / 12Cl 16€

Más estructurado y soleado de los tres Pinot Noir presentados. La climatología mediterránea interfiere mucho en la riqueza aromática. Fase olfativa de extrema complejidad y finura, donde destacan las notas minerales (piedra de pedernal, tierra húmeda), junto con notas de frutos rojos frescos (grosella, frambuesa, fresas silvestres). Notas especiadas y balsámicas, junto con finas notas de humo, hojas y cedro. Muy personal, envolvente y de marcada intensidad. Entrada fresca y franca en boca, dando lugar a un paso sedoso, con taninos suaves fundidos y enorme delicadeza. Buen balance.

Domaine Roche de Bellene "vieilles Vignes" 2017

A.O.C Bourgogne

Terroir Clay and Limestone Exposition South East

Climats Côte Chalonnaise et Côte de nuits-Villages

6cl 6€ / 12Cl 12€

Nicolas Potel es un productor icónico en Borgoña. Creció en una familia dedicada enteramente al vino; y después de adquirir algo de experiencia a nivel internacional, comenzó su propio proyecto a finales de los 90. Este Borgoña tinto de nivel de entrada proviene de viñedos en Côte de Beaune y Côte de Nuits. Las viñas tienen edades comprendidas entre los 30 y los 80 años y se cultivan de forma sostenible. Piense en deliciosas pieles de cereza trituradas, acidez crujiente y una intensidad vibrante y fresca. Debajo de toda la fruta roja fresca hay un sutil terroso y taninos calcáreos. Este Borgoña de viñas viejas tiene finura y una auténtica cualidad quaffable. Ataque fresco y franco en boca, dando lugar a un paso sedoso, con taninos suaves fundidos y enorme delicadeza. Buen balance.

Château de Prémieux "Clos des Argillières" 2015

A.O.C Nuits Saint Georges 1er Cru

Terroir Clay and Limestone very Draining Exposition South/ South west

Climats Côte de nuits-Villages

6cl 18€ / 12Cl 39€

La parte norte se extiende hasta el límite de Vosne-Romanée, y la parte sur se encuentra en parte en Nuits-Saint-Georges y en parte en Premeaux. el vino tiene aromas de cereza, fresa y grosella negra, y para el 2015, cuero, trufa, pieles, caza. Notas de frutos macerados (ciruelas pasas) completan el cuadro. Musculoso y vigoroso, masticable y con cuerpo, su estructura es bien construida y equilibrada y es largo en boca. Es sensualidad y crianza.

CORAVIN

Nicolas Joly " Les Vieux Clos" 2015 12cl/24€

AOC Savennières

100% Chenin

El bouquet aromático del vino tiene notas de peras maduras, albaricoques y membrillos, que se complementan con matices de miel, almendras y minerales.

Gaja "Pieve Santa Restituta" 2013 12cl/35€

D.O.C.G Brunello Di Montalcino

100% SANGIOVESE

El Brunello 2013 muestra aromas frutales complejos y frescos de grosella roja, guinda ácida y membrillo. En nariz muestra notas de enebro y hojas de laurel que dan lugar a un paladar que expresa una dulzura sorprendente, con notas de fruta granular, como la pera blanca. La textura es suave y jugosa con taninos redondos y frescor brillante. El vino es persistente y elegante.

Château de Prémieux "Clos des Argilières" 2015 12cl/39€

A.O.C NuitsSaint Georgesler Cru

100% Pinot Noir

The northern portion extends as far as the border of Vosne-Romanée, and the southern section lies partly in Nuits-Saint-Georges and partly in Premeaux. wine has aromas of cherry, strawberry and blackcurrant, and for the 2015, leather, truffle, fur, game. Notes of macerated fruits (prune) complete the picture. Muscular and vigorous, chewy and full-bodied, its structure is both well built and well-balanced and it is long in the mouth. It is sensuality and breeding.

Bodegas Roda I "Reserva" 2015 12cl/23€

D.O.CaRioja

97% Tempranillo- 3% Graciano

La parte norte se extiende hasta el límite de Vosne-Romanée, y la parte sur se encuentra en parte en Nuits-Saint-Georges y en parte en Premeaux. el vino tiene aromas de cereza, fresa y grosella negra, y para el 2015, cuero, trufa, pieles, caza. Notas de frutos macerados (ciruelas pasas) completan el cuadro. Musculoso y vigoroso, masticable y con cuerpo, su estructura es bien construida y equilibrada y es largo en boca. Es sensualidad y crianza.




ALÉRGENOS




Botànic
PLANT-FORWARD PLEASURE



B




ENTRANTES



Te recomendamos unos entrantes antes de empezar para ir acostumbrando al paladar al placer más terrenal.

Ensalada de remolacha, queso feta en polvo, pipas garrapiñadas y rúcula   

Ensalada fresca de verduras con aliño de jengibre, y naranja, brotes y hojas verdes   

Chips de kale con parmesano, tomate seco y gomasio  

Pakorras de col y cebolla con cebolleta, lima y miel   

Bimis en tempura con romescu de chipotle  

Pizza vietnamita crujiente con albahaca tomates cherrys y burrata artesana de Mallorca  

· Acompañala de Anchoas Codesa Edición Limitada 55 gr

LIQUID PLEASURE

Cocktails plant-forward, con o sin alcohol, creados para acompañar nuestro viaje.

GIN BASIL SMASH

Zumo fresco de lima, albahaca Km 0, chartreuse y gin

BOTÀNIC GARDEN

Licor de sauco, zumo natural de manzana, limón de Sóller, gin, pepino

MARIPOSA

Zumo natural de tomate de ramallet, zumo de limón, albahaca fresca y ron blanco

LAVENDER

Lavanda, romero y zumo de lima con ron blanco y cava

HONEY BLOSSOM (N/A)

Zumo natural de piña, vainilla, limón de Sóller y agua de flor naranjo






GREEN MIND

Zumo natural de piña, agua de té matcha, citronella y albahaca thai





PLANT-FORWARD PLEASURE

Green is the new sexy.



LECHUGA

En tacos con presa de cerdo marinado, piña y ensaladita de cebolla, cilantro y menta     



REMOLACHA

En Dim Sum, manzana, teriyaki de galanga y wasabi fresco    


PATATA

En ensaladilla de verduras encurtidas, pulpo y escabeche de ají amarillo  



GUISANTES VERDES

En Samm, con salsa vietnamita, menta, piñones y crumble de soja  

PUERRO




Confitado, con holandesa de trufa negra, duxelles de botifarrón y garam masala 

ZANAHORIA




En ceviche de naranja, bogavante, apio, cilantro y piparras  




COLIFLOR

En taboulé crujiente de quinoa, hummus, queso feta y dátiles   

CALABAZA

Rellena de tartar de gamba roja, con suquet thai y costra de azafrán   




BONIATO

Asado, relleno de setas, almendras, frutas secas y praliné de curry 




ALCACHOFA

En flor asada, tataki frío de entrecot dry aged, mojo picón y vinagreta de encurtidos

APIONABO

A la cantonesa, con su parmentier, shiitake encurtido y terrina de pato   



COLINABO

En tartar dentro de un saam de lechuga, ostra ahumada Guillardreau, pepinillo y crema agria de eneldo
Extra de ostra ahumada Guillardreau   



KURRIES

Si. Sabemos que, en realidad, curry no se escribe con K. Pero, como los nuestros son KMO, y hechos en casa, merecen ser escritos de forma especial.





ROJO

Al estilo indio con cordero marinado en yogur y zumaq con arroz basmati  

AMARILLO





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




VERDE



De hierbas frescas y sopa de pescado, arroz basmati con semillas de mostaza y calamar rebozado en harina de garbanzo    



MÁS ALLÁ DEL JARDÍN

El mar y la montaña también se apuntan a disfrutar de la experiencia plant-forward.

Sopa de setas tipo ramen, con noodles mallorquines, huevo poché y fideos de nabo daikon    

Pollo KMO marinado en tamarindo y a la brasa con ensalada de papaya, cebolla y cilantro   





Pescado del día en papillote de alga nori y chop suey de verduras con salsa yakitori  

Lechona de cerdo negro mallorquín crujiente con ensalada fresca de col lombarda, ajo negro y naranja  



SWEET PLEASURE

El dulce nunca fue tan saludable... (mentira) Peca sin remordimientos con nuestros postres plant-forward.





PLÁTANO

Glaseado con toffee de miso, crema de banoffee y helado de vainilla    


REMOLACHA

En pavlova con esponja helada de fresas y fruta de la pasión  

BONIATO

En babá flambeado con brandy Suau y helado de curry de madrás    

NARANJA

En chutney con yuzu y un cheesecake ligero de té matcha 

PIÑA

En carpaccio, arroz cremoso de coco, flan de cardamomo y helado de curry verde 