



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



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

BOTANIC 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 Guillardéau, pepinillo y crema agria de eneldo

Extra de ostra ahumada Guillardéau.....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