SA PLETA
by MARC FOSH

Bienvenido a Sa Pleta by Marc Fosh, un restaurante ubicado en un enclave idílico donde la calma, la tranquilidad, la calidad y el producto son el foco de nuestra filosofía.
Nuestro concepto gastronómico se desarrolla en armonía con el entorno, buscando siempre el mejor producto a nuestro alcance, extrayendo su máximo potencial de sabor y trabajando con fuego, humo y brasa, que son la piedra angular de nuestra cocina.

Welcome to Sa Pleta by Marc Fosh, a restaurant set in an idyllic location where calm, tranquility, quality, and product are at the heart of our philosophy.
Our gastronomic concept is shaped by the surrounding environment, as we seek out the finest ingredients available, unlock their full flavor potential, and cook with fire, smoke, and embers — the cornerstone of our cuisine.

Willkommen in Sa Pleta by Marc Fosh, einem Restaurant in einem idyllischen Ambiente, in dem Ruhe, Gelassenheit, Qualität und das Produkt im Mittelpunkt unserer Philosophie stehen.
Unser gastronomisches Konzept entwickelt sich im Einklang mit der Umgebung. Wir sind stets auf der Suche nach den besten verfügbaren Produkten, um ihr volles Geschmackspotenzial zu entfalten und mit Feuer, Rauch und Glut zu arbeiten – den Grundpfeilern unserer Küche.

Bienvenue à Sa Pleta by Marc Fosh, un restaurant situé dans un cadre idyllique où calme, sérénité, qualité et produit sont au cœur de notre philosophie.
Notre concept gastronomique se développe en harmonie avec l'environnement, en recherchant toujours le meilleur produit à notre portée, en en révélant tout le potentiel de saveur et en travaillant avec le feu, la fumée et la braise, qui sont la pierre angulaire de notre cuisine.

ENTRANTES

Atún rojo ahumado en frío
Ajo blanco de pistacho, hibisco y pepino
33,00

Calamar de potera brasa
Coliflor trufada, cebolla roja, salsa de tinta
30,00

Pez limón con crema de hinojo y eneldo
Pepino impregnado en vermuth, hinojo encurtido y emulsión de limón y mantequilla
29,00

Capelletis de setas y almendras
Tartar de chirivías, zanahoria y apio nabo
24,00

CLÁSICOS MARC FOSH

ENTRANTES

Arroz cremoso bombeta con bogavante
Azafrán y limón en salmuera, bullabesa de coco y sake
36,00

Gazpacho de mango, balsámico blanco y gamba roja
Gambas marinadas, mango, aceite de "pebre de cirereta"
24,00

Foie micuit
Pan de especias, ciruelas, caviar
28,00

PRINCIPALES

Coliflor asada en texturas
Puré de coliflor tostado, soubise de ras al hanout
26,00

Lomo bajo de vaca gallega
Zanahorias, gel de moras, jugo de romero
44,00

IVA INCLUIDO

PRINCIPALES

Solomillo de vaca Marela
Apio nabo caramelizado, boletus glaseados, bizcocho de setas
40,00

Carabineros a la brasa xl (2u)
Sabayón de tap de cortí, trigo cremoso ahumado con hierbas frescas y limón
38,00

Bogavante a la robata
Albaricoques y Chirivías confitadas, citronela
38,00

Lomo de cordero curado
Queso oveja y leche de cabra, puré de coliflor, guisantes lágrima
36,00

Gallo de San Pedro
Pil pil de cebollino & boniatos glaseados
35,00

Lenguado a baja temperatura
Relleno de vieiras y hierbas, con espárragos frescos, alcaparras fritas, beurre blanc de limones
38,00

Cerdo ibérico a la brasa
Puré de brócoli, ciruelas, bimi a la brasa
34,00

NUESTRA BRASA

Pescado del día con guarnición para dos
Rodaballo, Lubina, Cap Roig, Pargo, Dorada
(Según lonja)
Mini verduritas al vapor con Aove
Patató mallorquín con mantequilla de hierbas, ajo y cebolletas
Beurre Blanc de vino dulce joven y naranja
Pil-Pil de azafrán y citronela
P.S.M.

IVA INCLUIDO

STARTERS

Cold-smoked bluefin tuna
Pistachio ajo blanco, hibiscus, and cucumber
33,00

Line-caught squid from the grill
Truffled cauliflower, red onion, squid ink
30,00

Marinated yellowtail with fennel and dill cream
Cucumber infused with vermouth, pickled fennel, and lemon butter emulsion
29,00

Mushroom & almond cappelletti
Parsnip, carrot, celeriac
24,00

MARC FOSH CLASSICS

STARTERS

Creamy bombetta rice with lobster
Saffron, preserved lemon, coconut bisque, sake
36,00

Mango gazpacho with red prawn
Marinated prawn, mango, olive oil
24,00

Foie mi-cuit
Spiced bread, plum, caviar
28,00

MAIN COURSES

Roasted cauliflower in textures
Cauliflower purée, ras el hanout
26,00

Galician beef sirloin
Carrot, blackberry gel, rosemary jus
44,00

VAT INCLUDED

MAIN COURSES

Marela beef tenderloin
Caramelized turnip, glazed boletus, mushroom sponge
40,00

XI grilled carabineros prawns (2 pcs)
Tap de cortí pepper sabayon, creamy smoked wheat with fresh herbs and lemon
38,00

Robata-grilled lobster
Apricot, confit parsnip, citronella
38,00

Cured lamb loin
Goat cheese, cauliflower purée, tear peas
36,00

John dory
Chive pil pil, glazed sweet potato
35,00

Low-temperature sole
Stuffed with scallops and herbs, with green asparagus, fried capers, lemon beurre blanc
38,00

Grilled iberian pork
Broccoli purée, plum, grilled bimi
34,00

FROM OUR GRILL

Fish of the day with garnish for two
Turbot, sea bass, Cap Roig, red snapper, gilthead bream (depending on the market)
Steamed baby vegetables with extra virgin olive oil
Mallorcan patató potatoes with herb butter, garlic and spring onions
Young sweet wine and orange beurre blanc
Saffron and citronela pil-pil
P.S.M.

VAT INCLUDED

VORSPEISEN

Kalt Geräucherter roter Thunfisch
Pistazien-Ajoblanco, Hibiskus und Gurke
33,00

Gegrillter Handleinen-Kalmar
Trüffel-Blumenkohl, rote Zwiebel, Tintenfisch-Tinte
30,00

Marinierte Bernsteinmakrele mit Fenchel-Dill-Creme
Mit Wermut aromatisierte Gurke, eingelegter Fenchel und Zitronenbutter-Emulsion
29,00

Cappelletti mit Pilzen & Mandeln
Pastinake, Karotte, Sellerie
24,00

MARC FOSH KLASSIKER

VORSPEISEN

Cremiger Bombetta-Reis mit Hummer
Safran, eingelegte Zitrone, Kokos-Bisque, Sake
36,00

Mango-Gazpacho & Roten Garnelen
Marinierte Garnele, Mango, Olivenöl
24,00

Foie Mi-Cuit
Gewürtzebrot, Pflaumen, Kaviar
28,00

HAUPTGERICHTE

Gerösteter Blumenkohl in Texturen
Blumenkohlpüree, Ras el Hanout
26,00

Galicisches Rinderrücken
Karotte, Brombeergel, Rosmarinjus
44,00

MWSt Incl

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet von der Marela-Rasse
Karamellisierte Rübe, glasierte Steinpilze, Pilzbiskuit
40,00

XI Carabineros Vom Grill (2 Stk.)
Sabayon mit Tap de Cortí, Cremiger Geräucherter Weizen mit Kräutern und Zitrone
38,00

Hummer von der Robata
Aprikose, konfierte Pastinake, Zitronengras
38,00

Gereifter Lammrücken
Ziegenkäse, Blumenkohlpüree, Erbsen
36,00

Petersfisch Mit Süsskartoffel & Pil-Pil
Schnittlauch-Pil-Pil, glasierte Süßkartoffel
35,00

Seezunge bei Niedriger Temperatur
Gefüllt mit Jakobsmuscheln und kreute, mit Grüner Spargel, frittierte Kapern, Zitronen-Beurre-blanc
38,00

Iberisches Schwein vom Grill
Brokkolipüree, Pflaume, gegrillter Bimi
34,00

AUS UNSEREM GRILL

Fisch des Tages mit Beilagen für zwei Personen
Steinbut, Wolfsbarsch, Cap Roig, Schnapper, Dorade
(je nach Markt)
Gedämpftes Mini-Gemüse mit Olivenöl extra vergine
Mallorquinische Patató-Kartoffeln mit Kräuterbutter, Knoblauch und Frühlingszwiebeln
Beurre Blanc mit jungem Süßwein und Orange
Safran-Zitronengras-Pil-Pil
P.S.M.

MWSt Incl

ENTRÉES

Thon rouge fumé à froid
Ajo blanco de pistache, hibiscus et concombre
33,00

Calamar de ligne grillé
Purée de chou-fleur truffée, chou-fleur rôti, oignon rouge mariné
30,00

Sériole marinée, crème de fenouil à l'aneth
Concombre infusé au vermouth, fenouil mariné et émulsion citron-beurre
29,00

Cappellettis aux champignons & amandes
Tartare de panais, carotte et céleri-rave, champignons et shiitakés
24,00

CLASSIQUES MARC FOSH

ENTRÉES

Riz crémeux bombetta au homard
Émulsion de safran et citron en saumure, bouillabaisse coco et saké
36,00

Gazpacho de mangue & gamba rouge
Crevettes marinées, mangue fraîche, praliné de pistaches
24,00

Foie mi-cuit
Pain d'épices, prune, caviar
28,00

PLATS PRINCIPAUX

Chou-fleur rôti en textures
Purée de chou-fleur rôti, soubise au ras el hanou
26,00

Faux-filet de bœuf galicien
Carottes, mûres & romarin
44,00

TVA INCLUSE

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf marela
Purée de céleri-rave caramélisée, biscuit champignons-cacao
40,00

Carabineros XL grillés (2 pièces)
Sabayon au tap de cortí et curcuma, blé crémeux fumé aux herbes
38,00

Homard à la robata, abricots & panais
Panais confits, échalotes marinées, demi-glace de homard à la citronnelle
38,00

Filet d'agneau curé
Petit-lait de brebis, purée de chou-fleur, jus de sarriette
36,00

Saint-pierre, patate douce & pil-pil
Pil-pil à la ciboulette, émulsion de ciboulette, patates douces glacées, purée de patates douces rôties au four à bois, oignons grelots marinés
35,00

Sole à basse température
Farce aux noix de coquille Saint-Jacques et d'herbes, avec asperges fraîches, câpres frites, chlorophylle de persil, émulsion d'herbes
38,00

Porc ibérique grillé
Purée de brocolis et miso blanc, romanesco, prunes, jus au romarin, tronçon de bimi grillé et caramélisé
34,00

NOTRE GRILL

Poisson du jour avec accompagnements pour deux personnes
Turbot, Bar, Cap Roig, Vivaneau, Dorade (selon arrivage)
Mini-légumes vapeur avec AOVE
Pommes de terre mallorquines au beurre aux herbes, ail et oignons verts
Beurre blanc au vin doux jeune et orange
Pil-Pil au safran et citronnelle
P.S.M.

TVA INCLUSE

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU | DEGUSTATIONSMENÜ | MENU DÉGUSTATION

Un menú degustación con los mejores productos locales que podemos obtener de todas las Islas Baleares.

A tasting menu featuring the finest local products sourced from across the Balearic Islands.

Ein Degustationsmenü mit den besten lokalen Produkten von allen Baleareninseln.

Un menu dégustation composé des meilleurs produits locaux provenant de toutes les îles Baléares.

MEMORIAS DEL MEDITERRÁNEO

140,00

+ Selección de tabla de quesos

Selection of local cheeses/ Auswahl an regionalen Käsesorten/ Sélection de fromages locaux

20,00

+ Maridaje de Vinos del Sommelier

Sommelier's Wine Pairing/ Weinbegleitung des Sommeliers/ Accord mets et vins du Sommelier

80,00