

## LUZ DE NOCHE, LUZ DE DIA.

Descubra las dos caras de un mismo restaurante.

Relajantes comidas al sol con vistas al valle y con el único sonido del piar de los pájaros y la brisa de Tramuntana. Y noches mágicas a la luz de las velas bajo la atenta mirada de nuestra Real Cartuja. Música en vivo durante los fines de semana.

Una cocina dedicada a la elaboración de cuidados platos de exquisita "cuisine" mediterránea con un toque internacional. Siempre apostando por el producto local y de elaboración propia, gracias a nuestro huerto y olivar, de donde entre otros, procede nuestro aceite de oliva "S'Olivar de Valldemossa".

El Chef Ricardo Rossi y todo el equipo desean que todo sea de su agrado y tengan una experiencia inolvidable con nosotros.

Y recuerde...

"La única manera de librarse de la tentación es ceder ante ella. Si se resiste, el alma enferma, anhelando lo que ella misma se ha prohibido, deseando lo que sus leyes monstruosas han hecho monstruoso e ilegal."

Oscar Wilde

## NIGHT LIGHT, DAY LIGHT.

Discover the two sides of the same restaurant.

Magical candle lit nights under the beautiful Carthusian monastery, and relaxing lunches on sunny days with views of the valley, the sound of chirping birds and the gentle Serra de Tramuntana breeze. Live music during weekends.

We are dedicated to the elaboration of exquisite dishes within the parameters of the Mediterranean cuisine with an international touch, always attempting to use local products and of our own creativity, owing in part to our garden and olive trees among others, from which comes our extra virgin olive oil "S'Olivar de Valldemossa."

Our Chef Ricardo Rossi and the entire team wish that all is as you could wish and we hope that you have an unforgettable experience with us.

And remember...

"The only way to get rid of a temptation is to yield to it. Resist it, and your soul grows sick with longing for the things it has forbidden to itself, with desire for what its monstrous laws have made monstrous and unlawful".

Oscar Wilde

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## TASTING MENU | DEGUSTATIONMENÜ

### TAPAS

Coca de verduras con tartar de atún,  
alioli de citronela, cilantro, perlas de aceite de oliva

Vegetables pastry with tuna tartar,  
citronella alioli, coriander and olive oil pearls

Gemüse Gebäck mit Tunatartar,  
Lemongras Aioli, Koriander und Olivenöl Perlen

Croqueta de setas con salsa de trufa

Mushroom croquette with truffle sauce

Pilzenkrokette mit Trüffelsosse

Canelón de carrilleras de ternera  
con salsa de queso mahonés, setas salteadas y albahaca frita

Beef cheek cannelloni  
with mahones cheese sauce, sautéed mushrooms and fried basil

Kalbsbacke Cannelloni  
mit mahones Käsesoße, sautierten Pilzen und fritierten Basilikum

Ensaladilla de bogavante con huevo frito de codorniz  
y pan de gamba crujiente, condimentado con nanami togarashi,  
ajo frito y perejil seco

Lobster "Ensaladilla" with fried quail egg  
and prawn crackers, seasoned with nanami togarashi,  
fried garlic and dried parsley

Hummer "Ensaladilla" mit Wachtelei und Krabben-Chips,  
gewürzt mit Nanami Togarashi, gebratener Knoblauch  
und getrockneter Petersilie

PARA CONTINUAR...  
TO CONTINUE WITH...  
UM WEITERZUGEHEN...

PRINCIPALES | MAIN COURSES | HAUPSPEISEN

Bacalao confitado con hierbas mediterráneas sobre zanahorias baby,  
salsa beurre blanc, alcaparras fritas, alioli de albahaca

Cod confit with mediterranean herbs on baby carrot,  
beurre blanc sauce, fried capers and basil alioli

Kandierter Kabeljau mit Mediterranen Kräutern auf Babykarotten,  
Beurre-Blanc-Soße, gebratenen Kapern und Basilikum-Aioli

Paletilla de cordero a baja temperatura con salsa de miel,  
ñoquis de boniato, chips de patata violeta y espinacas salteadas

Lamb shoulder at low temperature with honey sauce,  
sweet potato gnocchi, purple potato chips and sautéed spinach

Lammschulter bei niedriger Temperatur gegart mit Honigsoße,  
Süßkartoffelgnocchis, violetten Kartoffelchips und sautierter Spinat

Milhojas de chocolate con leche,  
hinojo, dulce de leche, helado de té matcha  
y sésamo caramelizado

Mille feuille milk chocolate,  
fennel, dulce de leche, Matcha Tea ice cream  
and caramelized sesame

Milchschokolade Blätterteig  
mit Fenchel, Dulce de Leche, Matcha-Tee-Eiscreme  
und karamellisiertem Sesam

---

74€ p.p.

## PARA EMPEZAR... TO START WITH | ZU STARTEN

Coca de verduras con tartar de atún,  
alioli de citronela, cilantro, perlas de aceite de oliva

Vegetables pastry with tuna tartar,  
citronella alioli, coriander and olive oil pearls

Gemüse Gebäck mit Tunatartar,  
Lemongras Aioli, Koriander und Olivenöl Perlen

21.50€

Milhojas de foie con masa kataifi,  
peras al azafrán, gelatina de Pedro Ximénez y germinados de zanahoria

Mille-feuille of foie in kataifi,  
saffron pears, gelée of Pedro Ximenez and carrot sprouts

Katafi Blätterteig,  
Safranbirne, Pedro Ximenez Gelée und Karottensprossen

22.50€

Canelón de carrilleras de ternera  
con salsa de queso mahonés, setas salteadas y albahaca frita

Beef cheek cannelloni  
with mahones cheese sauce, sautéed mushrooms and fried basil

Kalbsbacke Cannelloni  
mit mahones Käsesoße, sautierten Pilzen und frittierten Basilikum

21.50€

Ensaladilla de bogavante con huevo frito de codorniz  
y pan de gamba crujiente, condimentado con nanami togarashi,  
ajo frito y perejil seco

Lobster "Ensaladilla" with fried quail egg  
and prawn crackers, seasoned with nanami togarashi,  
fried garlic and dried parsley

Hummer "Ensaladilla" mit Wachtelei und Krabben-Chips,  
gewürzt mit Nanami Togarashi, gebratener Knoblauch  
und getrockneter Petersilie

23.50€

**DEL HUERTO  
FROM OUR LAND  
VON UNSEREM LAND**

Crema de puerros con huevo de codorniz,  
puerro confitado con mantequilla y trufa

Leek cream with quail egg leek confit with butter and truffle

Lauchcremesuppe mit Wachtelei Lauch-Confit mit Butter und Trüffel

18€

Canelón de remolacha relleno de crema de avellanas,  
sorbete de pepino, manzana crujiente y hojas de rúcula

Beetroot cannelloni filled with hazelnut cream,  
cucumber sorbet, crunchy apple and rocket leaves

Rotebeetecannellon gefüllt mit Haselnusscreme,  
Gurkensorbet, knuspriger Apfel und Rucola-Blättern

18.50€

## DEL MAR FROM THE SEA | AUS MEER

Pescado del día con patat0 salteado  
y verduritas baby a la plancha ahumadas con tomillo

Fish of the day with sautéed mallorcan "patat0  
potatoes and smoked baby vegetables with thyme

Tagesfisch mit sautierter mallorquinischer  
Kartoffel und geräuchertes Babygemüse mit Thymian

26€

Corvina a baja temperatura  
con suquet de bogavante, espaguetis de sepia,  
cremoso de ajo negro, ajetes y crujiente de arroz verde vietnamita

Corvina at low temperature  
with lobster suquet, cuttlefish spaghetti,  
creamy black garlic, young garlic and crispy Vietnamese green rice

Adlerfisch bei niedriger Temperatur gegart mit Hummersuquet,  
Tintenfisch-Spaghetti, cremigem schwarzen und  
jungen Knoblauch und knusprigem Vietnamesischen grünen Reis

26.50€

Bacalao confitado con hierbas mediterráneas sobre zanahorias baby,  
salsa beurre blanc, alcaparras fritas, alioli de albahaca

Cod confit with mediterranean herbs on baby carrot,  
beurre blanc sauce, fried capers and basil alioli

Kandierter Kabeljau mit Mediterranen Kräutern auf Babykarotten,  
Beurre-Blanc-Soße, gebratenen Kapern und Basilikum-Aioli

27€

## DE LA TIERRA FROM LAND | AUS DEM LAND

Solomillo de ternera con patata fondant, cremoso de pimientos asados,  
salteado de tirabeques con espárragos en mantequilla de romero

Beef tenderloin with fondant potatoes, creamy roasted peppers,  
sautéed snow peas with asparagus in rosemary butter

Rinderfilet mit Fondantkartoffeln, cremiger gerösteten Paprikaschoten,  
sautierte Mangetout auf Spargen in Rosmarinbutter

29€

Paletilla de cordero a baja temperatura con salsa de miel,  
ñoquis de boniato, chips de patata violeta y espinacas salteadas

Lamb shoulder at low temperature with honey sauce,  
sweet potato gnocchi, purple potato chips and sautéed spinach

Lammschulter bei niedriger Temperatur gegart mit Honigsoße,  
Süßkartoffelgnocchis, violetten Kartoffelchips und sautierter Spinat

29.50€

Pluma de cerdo sobre risotto de azafrán,  
salteado de setas, piel de cerdo crujiente y salsa de Pedro Ximenez

Pork featherbone on saffron risotto,  
sautéed mushrooms, crunchy pork rinds and Pedro Ximenez sauce

Schweinefeder auf Safran-Risotto,  
sautierten Pilzen, knuspriger Schweineschwarten und Pedro Ximenez Soße

27.50€

# ALGO DULCE SWEET BITES | ETWAS SÜßES

Tarta de queso de limón con mermelada de albaricoque,  
arena de “ensaïmada” y helado de albaricoque

Lemon cheese cake with apricot jam,  
“Ensaïmada” sand and apricot ice cream

Zitronenkäsekuchen mit Aprikosenmarmelade,  
“Ensaïmada” Sand und Aprikoseneiscreme

10€

Tartar de mango  
con sopa de chocolate blanco y helado de frambuesa

Mango tartar  
with white chocolate soup and raspberry ice cream

Mangotartar  
mit weißer Schokoladensuppe und Himbeereiscreme

9.50€

Torrija de coca de patata con merengue de hierbas mallorquinas,  
tofe de plátano, crema de yuzu y helado de almendra

“Valldemossa’s potato sweet sponge” with Majorcan herbs meringue,  
banana toffee, yuzu cream and almond ice cream

Valldemossa’s “Süßkartoffelkuchen Toast” mit mallorquinische-Kräuter Likör,  
Baiser, Bananentoffee, Yuzu-Sahne und Mandelneiscreme

10€

Milhojas de chocolate con leche,  
hinojo, dulce de leche, helado de té matcha  
y sésamo caramelizado

Mille feuille milk chocolate,  
fennel, dulce de leche, Matcha Tea ice cream  
and caramelized sesame

Milkschokolade Blätterteig  
mit Fenchel, Dulce de Leche, Matcha-Tee-Eiscreme  
und karamellisiertem Sesam

10€





**@fredericrestaurant**  
**@valldemossahotel**