



Bienvenidos a BARRETES RESTAURANT  
¡Donde mi sueño se ha hecho realidad!  
Únete a nosotros en un viaje de sabor y deleite,  
elaborado con mucho cuidado por nuestro apasionado equipo.

Sumérgete en el ambiente de los majestuosos jardines de Ca's Xorc,  
y deja que nuestras maravillas gastronómicas deslumbren tus sentidos.  
En BARRETES, cada comida es una experiencia que vale la pena saborear.

*Pep Lluís Mayol*

Welcome to BARRETES RESTAURANT,  
where my dream has come true!  
Join us on a journey of taste and delight,  
crafted with great care by our passionate team.

Immerse yourself in the ambiance of the majestic gardens of Ca's Xorc,  
and let our gastronomic wonders dazzle your senses.  
At BARRETES, every meal is an experience worth savouring.

*Pep Lluís Mayol*

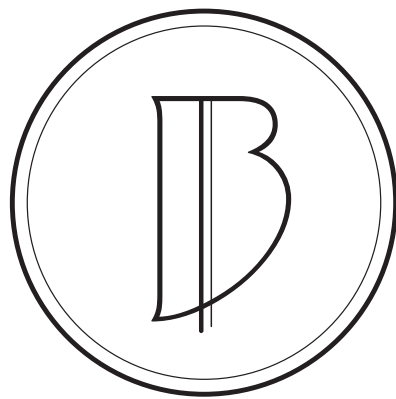


## **APERITIVOS MALLORQUINES**

Spritz L'Aperitiu	12€
Suau Orange con tónica	12€
Mojito de Cabraboc palo	14€
Vermut "Te dic coses"	6€
Cabraboc Dry Gin taronja con tónica	14€
Cabraboc Dry gin Mestral con tónica	14€

## **APERITIVOS INTERNACIONALES**

Copa de Champagne Le Brune de Neuville	18€
Chandon Garden (spritz)	15€
Campari naranja	14€
Negroni	8€
Aperol Spritz	12€
Oporto Taylor's 10 años	6€



**Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, háganoslo saber.**

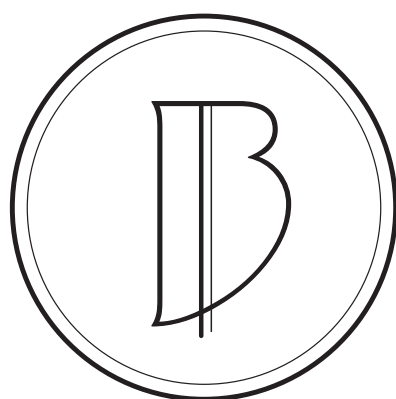
*If you have any allergies or intolerances, please let us know.*

*Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese bitte mit.*



## ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

<b>Nuestras croquetas de pollo asado con mayonesa de kimchie</b>	<b>3,50€ u.</b>
<i>Our roasted chicken croquettes with kimchie mayonnaise</i>	
<i>Unsere Kroketten aus gebratenem Hühnchen mit Kimchie Mayonnaise</i>	
<b>Zamburiñas gratinadas al estilo Thermidor</b>	<b>21€</b>
<i>Scallops au gratin Thermidor style</i>	
<i>Gratinierte Jakobsmuscheln nach Thermidor-Art</i>	
<b>Carpaccio de gamba roja de Sóller con burrata, aguachile de mango y encurtidos</b>	<b>24€</b>
<i>Carpaccio of red gambas from Sóller with burrata, mango aguachile and pickles</i>	
<i>Carpaccio von roten Gambas aus Sóller mit Burrata, Mango-Aguachile und Essiggurken</i>	
<b>Foie gras mi-cuit con su brioche, trufa, mermelada de piña y vainilla</b>	<b>25€</b>
<i>Foie gras mi-cuit with its brioche, truffle and pineapple vanilla jam</i>	
<i>Foie gras mi-cuit mit seinem Brioche, Trüffel und Ananas-Vanille-Konfitüre</i>	
<b>Sashimi de atún rojo, huevo frito, burrata y encurtidos con vinagreta oriental</b>	<b>25€</b>
<i>Sashimi of red tuna, fried egg, burrata and pickles with oriental vinaigrette</i>	
<i>Sashimi vom Roten Thunfisch, Spiegelei, Burrata und Essiggemüse mit orientalischer Vinaigrette</i>	
<b>Tatagy de entrecote de buey con barbacoa japonesa y ensalada de brotes de soja, col y cacahuetes</b>	<b>24€</b>
<i>Beef entrecote tataki with Japanese barbecue and salad of bean sprouts, cabbage and peanuts</i>	
<i>Entrecôte Tataki vom Rind mit japanischem Barbecue und Salat aus Bohnensprossen, Kohl und Erdnüssen</i>	
<b>Gyozas de panceta ibérica con crema de foie, salsa hoisin y ensaladita de brotes frescos</b>	<b>20€</b>
<i>Iberian pork gyozas with foie gras cream, hoisin sauce and fresh sprouts salad</i>	
<i>Gyozas gefüllt mit iberischem Speck, mit Foie-Gras-Creme, Hoisin-Sauce und frischem Sprossensalat</i>	
<b>Mollejas de ternera salteadas con calamar y alcachofas, cremosos de coliflor y salsa demi-glace</b>	<b>24€</b>
<i>Veal sweetbreads sautéed with squid and artichokes, creamy cauliflower and demi-glace sauce</i>	
<i>Kalbsbries sautiert mit Tintenfisch und Artischocken, cremigem Blumenkohl und Demi-Glace-Sauce</i>	
<b>Raviolis de pasta wonton rellenos de gamba roja y su bisque espumosa</b>	<b>23€</b>
<i>Wonton ravioli stuffed with red gamba and its foamy bisque</i>	
<i>Wonton-Ravioli gefüllt mit roten Gambas und ihrer schaumigen Bisque</i>	
<b>Servicio de pan casero, mantequilla y aceite de oliva de Ca's Xorc</b>	<b>3,50€</b>
<i>Homemade bread, butter and olive oil from Ca's Xorc</i>	
<i>Hausgemachtes Brot, Butter und Olivenöl von Ca's Xorc</i>	





## **PESCADOS / FISH / FISCH**

- Pasta fresca con bogavante, concassée de tomate, burrata y crema de bogavante** 36€  
*Fresh pasta with lobster, tomato concassée, burrata and lobster cream*  
*Frische Pasta mit Hummer, Tomatenconcassée, Burrata und Hummercreme*
- Lubina sobre salteado de langostinos y guisantes con salsa de pimienta verde y espuma de patata** 35€  
*Sea bass on sautéed prawns and peas with green pepper sauce and potato foam*  
*Wolfsbarsch auf sautierten Garnelen und Erbsen mit grüner Pfeffersauce und Kartoffelschaum*
- Lenguado con beurre blanc de caviar con verduritas y chips** 38€  
*Sole with caviar beurre blanc with vegetables and chips*  
*Seezunge mit Kaviar Beurre Blanc, Gemüse und Chips*
- Arroz caldoso de gamba roja en "greixonera" (mínimo 2 personas)** p.p. 40€  
*Rice soup of red gambas served in our "greixonera" (minimum 2 persons)*  
*Reis von roten Gambas in Brühe serviert in der "greixonera" (mindestens 2 Personen)*

## **CARNES / MEAT / FLEISCH**

- Solomillo de vaca rubia gallega con colmenillas a la crema, cremoso de patata y zanahorias salteadas** 36€  
*Galician beef tenderloin with creamed morels, potato cream and sautéed carrots*  
*Rinderlende vom galicischen Rind mit Rahm-Morcheln, Kartoffelcreme und sautierten Karotten*
- Magret de pato laminado con sus raviolis rellenos de confit y cacahuetes con salsa de oporto y naranja** 35€  
*Duck magret with ravioli stuffed with confit and peanuts with port wine and orange sauce*  
*Entenmagret mit Ravioli gefüllt mit Konfit und Erdnüssen, mit Portwein und Orangensauce*
- Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con coca de escalivada, sobrasada y mayonesa de rábano picante** 36€  
*Suckling lamb shoulder at low temperature with 'escalivada' and sobrassada sausage 'coca' and horseradish mayonnaise*  
*Lammschulter bei niedriger Temperatur gegart mit 'Escalivada' und Sobrassada-Wurst 'Coca' und Meerrettich-Mayonnaise*
- Arroz "a la llauna" de chuletón de vaca simmental madurada 40 días (mínimo 2 personas)** p.p. 40€  
*Rice "a la llauna" with 40 days matured Simmental beef steak*  
*Reis "a la llauna" mit 40 Tage gereiftem Simmentaler Rinderkotelett (min. 2 Personen)*

