





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€
Canonita spritz con soda de pomelo	12€
Suau Orange con tónica	12€
Palo Cabraboc con soda	12€
Vermut "Te dic coses"	6€
Cabraboc Dry Gin mandarina con tónica	14€
Cabraboc Dry Gin Mestral con tónica	14€
Lemon Sour con limones de Ca's Xorc (Sin alcohol)	12€

APERITIVOS INTERNACIONALES

Copa de Champagne Laurent - Perrier Brut	20€
Espresso Martini	15€
Chandon Garden (spritz)	15€
Campari naranja	14€
Negroni	8€
Aperol Spritz	12€
Oporto Taylor's 10 años	6€



ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

Sashimi de atún rojo, ponzu de cítricos, ensaladita de brotes y manzana verde con emulsión de ají amarillo y crackers 25€

Red tuna sashimi, citrus ponzu, sprout and green apple salad with yellow aji chili pepper emulsion and crackers

Sashimi vom roten Thunfisch, Zitrus-Ponzu, Salat aus Sprossen und grünem Apfel mit einer Emulsion aus gelben Aji-Chilischoten und Cracker

Lasaña de gamba roja y verduritas, montada al momento, con su bisqué 25€

Lasagne of red prawns and vegetables, assembled on the spot, with its own bisque

Lasagne aus roten Garnelen und Gemüse, die vor Ort montiert wird, mit der dazugehörigen Bisque

Huevo poché con espuma de patata y trufa 23€

Poached egg with potato and truffle foam

Pochiertes Ei mit Kartoffel-Trüffelschaum

Gyozas de costilleja ibérica, salsa hoisin, torreznos y crema de foie 22€

Iberico rib gyozas, hoisin sauce, 'torreznos' and foie cream

Gyozas aus Iberico-Rippchen, Hoisin-Sauce, 'Torreznos' und Foie-Creme

Carpaccio de calabacín con tártaro de remolacha, tomates secos y vinagreta de pistachos 21€

Courgette carpaccio with beetroot tartar, sundried tomatoes and pistachio vinaigrette

Zucchini carpaccio mit Rote-Beete-Tartar, getrockneten Tomaten und Pistazienvinaigrette

Servicio de pan, mantequilla y aceite de oliva de Ca's Xorc 3,50€

Bread, butter and olive oil from Ca's Xorc

Brot, Butter und Olivenöl von Ca's Xorc

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

Calamares de 'potera' con sobrasada, espuma de patata y reducción de oporto 25€

Calamari with sobrasada, potato foam and port wine reduction

Calamari mit Sobrasada, Kartoffelschaum und Portweinreduktion

Salmonetes y mejillones de roca sobre crema fría de maracuyá, queso fresco y encurtidos 24€

Red mullet and mussels on cold passion fruit cream, cream cheese and pickles

Rotbarbe und Miesmuscheln auf kalter Passionsfruchtcreme, Frischkäse und Essiggemüse

Ostras 'Regal' número 2 con ponzu y caviar de AOVE 2 unidades 12€

'Regal' oysters number 2 with ponzu and extra virgin olive oil caviar

'Regal' Austern Nummer 2 mit Ponzu und Kaviar aus nativem Olivenöl extra

Nuestras croquetas cremosas de pollo asado con mayonesa de kimchie 3,50€ u

Our creamy roasted chicken croquettes with kimchie mayonnaise

Unsere cremigen Brathähnchen-Kroketten mit Kimchie-Mayonnaise

Carpaccio de gambas de Sóller, sorbete de tomate, burrata y vinagreta de pistacho 25€

Carpaccio of Sóller prawns, tomato sorbet, burrata and pistachio vinaigrette

Carpaccio von Sóller-Garnelen, Tomatensorbet, Burrata und Pistazienvinaigrette

Berenjena a baja temperatura, curry amarillo, queso feta y cacahuetes 21€

Aubergine cooked at low temperature, yellow curry, feta cheese and peanuts

Bei niedriger Temperatur gegarte Aubergine, gelbes Curry, Fetakäse und Erdnüsse

Servicio de pan, mantequilla y aceite de oliva de Ca's Xorc 3,50€

Bread, butter and olive oil from Ca's Xorc

Brot, Butter und Olivenöl von Ca's Xorc

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.



PESCADOS / FISH / FISCH

- Pasta fresca con bogavante, burrata y su bisqué espumosa** 37€
Fresh pasta with lobster, burrata and its foamy bisque
Frische Pasta mit Hummer, Burrata und deren schaumiger Bisque
- Rodaballo con medallón de foie sobre judías verdes y nueces con beurre blanc** 37€
Turbot with foie medallion on green beans and walnuts with beurre blanc
Steinbutt mit Foie gras Medaillon auf grünen Bohnen und Walnüssen mit Beurre blanc
- Lomo de merluza con chipirones fritos, mayonesa de eneldo y almejas en salsa verde** 36€
Hake loin with fried baby squids, dill mayonnaise and clams in green sauce
Seehecht-Lende mit frittierten Baby-Tintenfischen, Dillmayonnaise und Venusmuscheln in grüner Soße
- Arroz meloso de gamba roja de Sóller (Mín. 2 pers.)** p.p. 42€
Mellow rice with red prawns from Sóller (Min. 2 pers.)
Cremiger Reis mit roten Garnelen aus Sóller (Min. 2 Pers.)

CARNES / MEAT / FLEISCH

- Solomillo de vaca rubia gallega a la pimenta, emulsión de foie, patatas confitadas, cremoso de zanahoria y portobello** 39€
Sirloin fillet from Galician Blond cattle with pepper sauce, foie emulsion, Potatoes roasted at low temperature and carrot and portobello cream
Lendenfilet vom galizischen Blondvieh mit Pfeffersoße, Foie-Emulsion, bei Niedrigtemperatur gebratene Kartoffeln und Karotten- und Portobello-Creme
- Paletilla de cordero a baja temperatura, coca de cebolla caramelizada, sobrasada y mayonesa de perejil** 37€
Lamb shoulder cooked at low temperature, caramelised onion 'coca', sobrasada and parsley mayonnaise
Lammschulter bei niedriger Temperatur gegart, 'coca' mit karamellisierten Zwiebeln, Sobrasada und Petersilienmayonnaise
- Arroz 'a la llauna' de chuletón de vaca Simmental con 40 días de maduración (Mín. 2 pers.)** p.p. 42€
Rice 'a la llauna' with Simmental beef cutlet with 40 days of maturation (Min. 2 pers.)
Reis 'a la llauna' mit Simmental-Rinderkotelett mit 40 Tagen Reifezeit (Min. 2 Pers.)