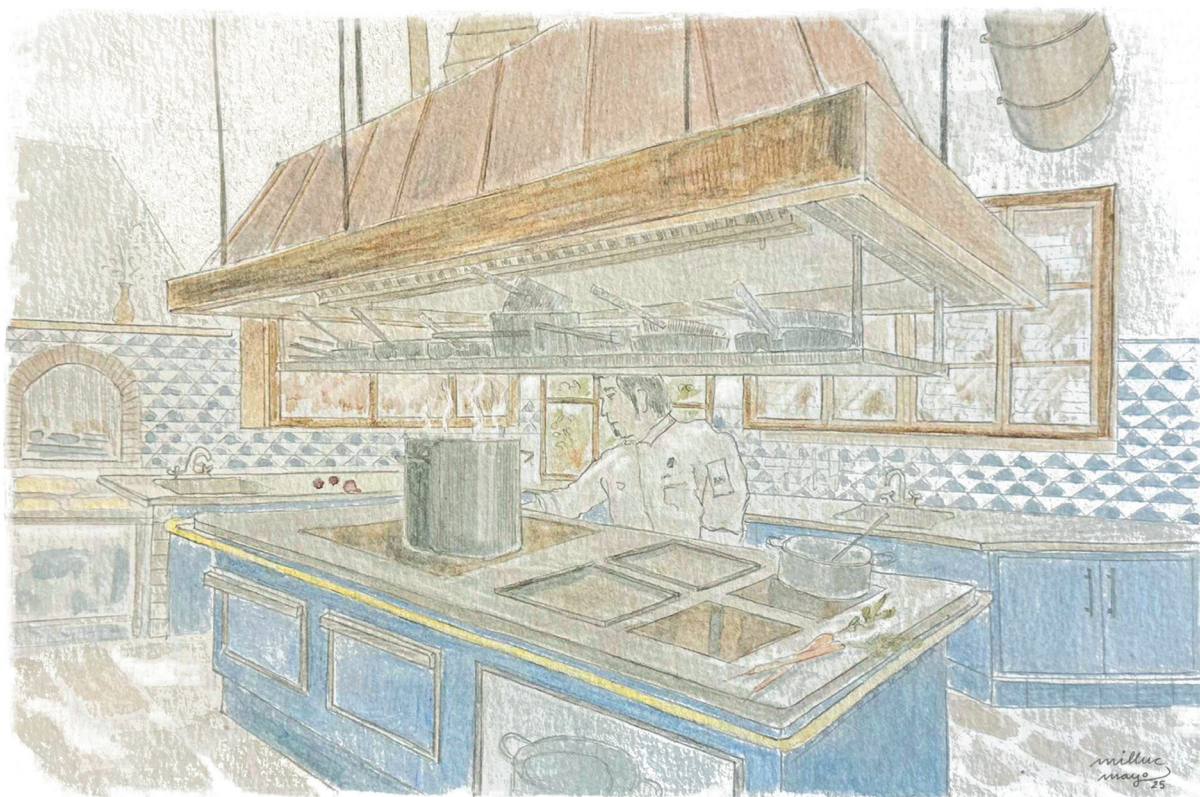
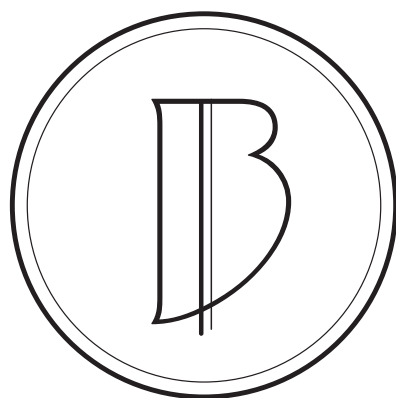






Bienvenidos a BARRETES RESTAURANT

¡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

Raviolis rellenos de gamba con vieiras y su bisqué de gamba y azafrán 25€

Prawn ravioli with scallops and prawn and saffron bisque

Mit Garnelen gefüllte Ravioli mit Jakobsmuscheln und Garnelen-Safran-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 23€

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

Pulpo a la brasa lacado con barbacoa japonesa, espuma de patata, mayonesa de rábano picante y yema curada 24€

Grilled octopus lacquered with Japanese barbecue sauce, potato foam, horseradish mayonnaise and cured egg yolk

Gegrillter Oktopus lackiert mit japanischer Barbecue-Sauce, Kartoffelschaum, Meerrettichmayonnaise und gepökeltem Eigelb

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

Tataki de ventresca de atún Balfegó sobre huevos fritos con ponzu de trufa 25€

'Balfegó' tuna belly tataki on fried eggs with truffle ponzu

Tataki vom 'Balfegó' Thunfischbauch auf Spiegeleiern mit Trüffelponzu

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 3,75€ 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€

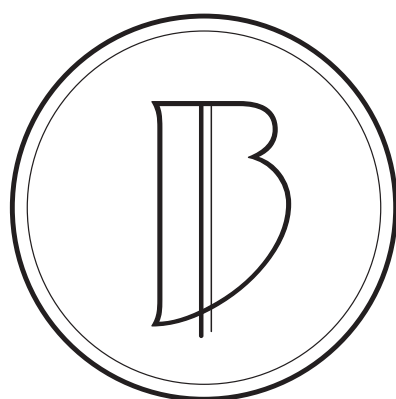
Bread, butter and olive oil from Ca's Xorc

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 38€

Fresh pasta with lobster, burrata and its foamy bisque

Frische Pasta mit Hummer, Burrata und deren schaumiger Bisque

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

Rissotto de gamba roja de Sóller a la crema 38€

Creamy Sóller prawn risotto

Cremiges Risotto mit Gambas aus Sóller

CARNES / MEAT / FLEISCH

Solomillo de vaca rubia gallega a la pimenta, foie, patatas confitadas, cremoso de zanahoria y portobello 39€

Sirloin fillet from Galician Blond cattle with pepper sauce and foie,

Potatoes roasted at low temperature and carrot and portobello cream

Lendenfilet vom galizischen Blondvieh mit Pfeffersoße, Foie,

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.)

Raviolaccio de carrillera de ternera sobre duxelle de champiñones, espuma de patata y reducción de oporto 36€

Veal cheek raviolacci on mushroom duxelle, potato foam and port reduction

Kalbsbäckchen-Raviolacci auf Pilzduxelle, Kartoffelschaum und Portweinreduktion

