



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

Precio por copa

Barretes Vermut	6€
Spritz L'Aperitiu	12€
Canonita spritz con soda de pomelo	12€
Suau Orange con tónica	12€
Mojito de Palo Cabraboc	12€
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€
Sullerica cerveza artesanal de Sóller	4€
Sullercia Panashé cerveza artesanal con liomonada natural	4€

APERITIVOS INTERNACIONALES

Copa de Champagne Laurent - Perrier Brut	20€
Campari naranja	14€
Negroni	8€
Aperol Spritz	12€
Oporto Taylor's 10 años	6€
Hugo	12€
french 75	12€
Mexican Mule	12€
Moscow Mule	12€

Mocktails

Mint Tonic	10€
Scarlett dream	10€
Virgin mule	10€

GENEROSOS

La Riva manzanilla fina Miraflores baja	8€
La bota de fino nº 115	10€
Amontillado Antique	12€
Palo cortado Toro de Albalá 25 años	12€
Oloroso Juan Piñero VORS	12€



ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

- Nuestra croqueta de pollo asado cremosa con texturas de foie** 14€
Our creamy roast chicken croquette with foie gras textures
Unsere cremigen Krokette aus Brathähnchen mit Foie-Gras-Texturen
- Gambas roja con panceta confitada, cremoso de Coliflor y salsa molinera** 24€
Red prawns with confit pork belly, creamy cauliflower and molinera sauce
Rote Garnelen mit kandiertem Speck, cremigem Blumenkohl und Molinera-Sauce
- Ensaladilla cremosa con atún rojo, pulpo y langostinos al ajillo, albahaca y ponzu** 25€
Creamy salad with red tuna, octopus and garlic king prawns with basil and ponzu
Cremiger Salat mit rotem Thunfisch, Tintenfisch und Knoblauchgarnelen mit Basilikum und Ponzu
- Berenjena a baja temperatura con miso y curry amarillo, ensaladita de hinojo y finas hierbas** 23€
Low-temperature eggplant with miso and yellow curry, fennel salad and fresh herbs
Bei niedriger Temperatur gegarte Aubergine mit Miso und gelbem Curry, Fenchelsalat und frischen Kräutern
- Zamburiñas gratinadas al estilo Thermidor** 23€
Scallops Thermidor
Jakobsmuscheln Thermidor
- Calamar de potera en su tinta sobre huevos fritos con cremoso de patata y sobrasada** 25€
Squid in its own ink on fried eggs with mashed potatoes and sobrasada
Tintenfisch in eigener Tinte auf Spiegeleiern mit Kartoffelpüree und Sobrasada
- Tataki de presa ibérica con mayonesa de vitello tonnato, migas crujientes con chimichurri** 24€
Iberian pork tataki with vitello tonnato mayonnaise, crispy breadcrumbs with chimichurri
Tataki vom Iberico Schwein mit Vitello-Tonnato-Mayonnaise, Croutons und Chimichurri
- Cappelletti de gamba roja con champiñones, crutones y espuma de salsa americana** 25€
Red prawn cappelletti with mushrooms, croutons and American sauce foam
Cappelletti mit roten Garnelen, Champignons, Croutons und Schaum aus amerikanischer Sauce



ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

Carpaccio de gamba roja de Sóller con helado de tomates asados, burrata, pesto y caviar de aceite de oliva virgen extra 25€

Sóller red prawn carpaccio with roasted tomato ice cream, burrata, pesto and extra virgin olive oil caviar

Carpaccio aus roten Soller Garnelen mit Eiscreme aus gerösteten Tomaten, Burrata, Pesto und Kaviar aus nativem Olivenöl extra virgine

Tártaro de atún rojo Balfegó con ponzu de trufa y espuma de bacalao 25€

Balfegó red tuna tartare with truffle ponzu and cod foam

Tartar aus rotem Balfegó-Thunfisch mit Trüffel-Ponzu und Kabeljau-Schaum

Vieiras sobre cremoso de apio, jamón de Jabugo y beurre blanc 25€

Scallops on creamy celery, Jabugo ham and beurre blanc sauce

Jakobsmuscheln auf cremigem Sellerie, Jabugo-Schinken und Beurre-Blanc-Sauce

Gyozas de costilleja ibérica, salsa hoisin, torreznos y crema de foie 24€

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

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

Ostra con ponzu, encurtidos y aceite de oliva virgen extra 2 unit. 14€

Oyster with ponzu sauce, pickles and extra virgin olive oil

Austern mit Ponzu, eingelegtem Gemüse und nativem Olivenöl extra virgine

Ostra con salsa de cava y caviar 2 unit. 16€

Oyster with cava sauce and caviar

Austern mit Cava-Sauce und Kaviar

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

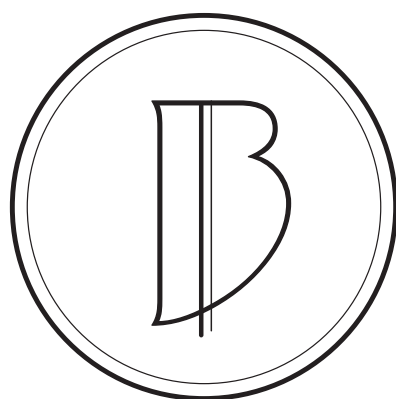
Bread, butter and olive oil from Ca's Xorc

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

Bacalao con vieiras sobre risotto de vino blanco y velouté de Jabugo 38€

Cod with scallops on white wine risotto and Jabugo velouté

Cod with scallops on white wine risotto and Jabugo velouté

Lubina con pica pica de pulpo y lenteja caviar, salsa holandesa, navajas y azafrán 37€

Sea bass with octopus 'pica pica' and lentil caviar, hollandaise sauce, razor clams and saffron

Seebarsch mit 'Pica Pica' aus Tintenfisch und Linsenkaviar, Sauce Hollandaise,

Messermuscheln und Safran

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

CARNES / MEAT / FLEISCH

Solomillo de ternera con colmenillas a la crema, foie, cremoso de patata y judías verdes 39€

Beef tenderloin with morel mushrooms in cream sauce, foie gras, creamy potatoes and green beans

Rinderfilet mit Morcheln in Sahnesauce, Foie gras, cremigen Kartoffeln und grünen Bohnen

Carré de cordero corte francés, hojaldre relleno de guiso de paletilla de cordero, zanahoria y ensalada de cilantro y hierbabuena 38€

French-cut rack of lamb, puff pastry stuffed with lamb shoulder stew, carrots and coriander and mint salad

Lammkarree nach französischer Art, Blätterteig gefüllt mit Lammschulterragout, Karotten und Koriander-Minz-Salat

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.)

VEGETARIANO / VEGETARIAN / VEGETARISCH

Coliflor rebozada con mayonesa de trufa y huevo poché con demi-glace vegetal 30€

Battered cauliflower with truffle mayonnaise and poached egg with vegetable demi-glace

Panierter Blumenkohl mit Trüffelmayonnaise und pochiertem Ei mit Gemüse-Demi-Glace

