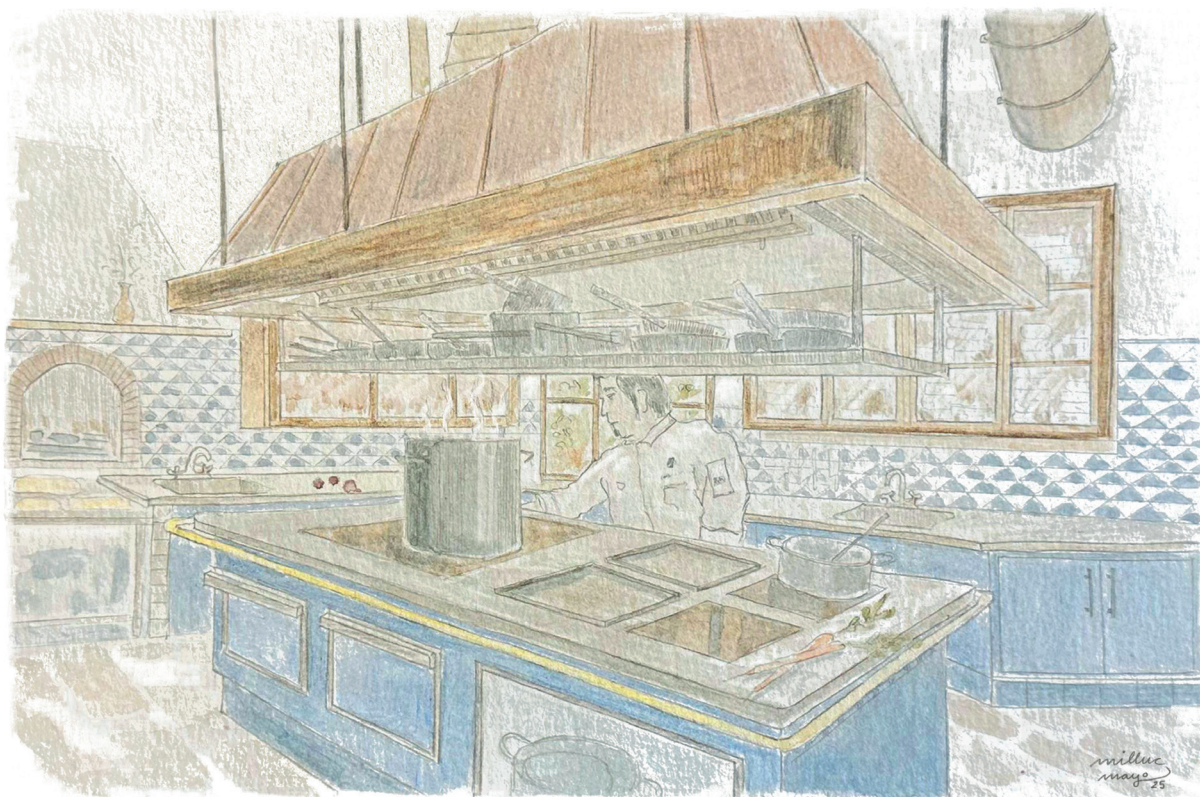
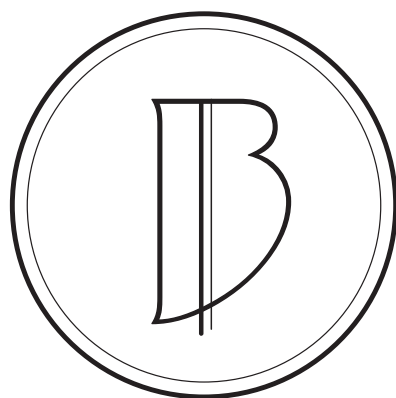






Bienvenidos a BARRETES RESTAURANT
¡Donde mi sueño se ha hecho realidad!
Únete a nosotros en un viaje de sabor y deleite,
elaborado con mucho cuidado por nuestro apasionado equipo.

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	9€
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	4,5€
Sullercia Panashé cerveza artesanal con liomonada natural	4,5€

APERITIVOS INTERNACIONALES

Copa de Champagne Laurent - Perrier Brut	20€
Campari naranja	14€
Negroni	10€
Aperol Spritz	12€
Oporto Taylor's 10 años	6€
Hugo	13€
french 75	13€
Mexican Mule	13€
Moscow Mule	13€

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 Kroketten aus Brathähnchen mit Foie-Gras-Texturen

Sashimi de lubina con agua chile de mango y encurtidos 24€

Sea bass sashimi with mango aguachile and pickles

Seebarsch-Sashimi mit Mango-Aguachile und eingelegtem Gemüse

Ensaladilla cremosa de gamas en tempura, mayonesa de kimchi y ensalada de cacahuates, cilantro y hierbabuena 25€

Creamy tempura prawn salad with kimchi mayonnaise and a salad of peanuts, coriander and mint

Cremiger Tempura-Garnelensalat mit Kimchi-Mayonnaise

und einem Salat aus Erdnüssen, Koriander und Minze

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

Tartar de atún y caviar, yema curada y ponzu de cítricos 25€

Tuna and caviar tartare, cured egg yolk and citrus ponzu

Thunfisch-Kaviar-Tartar, gepökeltes Eigelb und Zitrus-Ponzu

Cocochas de bacalao con su pil pil sobre calamares en su tinta, guisantes y huevo poché 24€

Cod cheeks in pil pil sauce served on squid in its own ink, peas and a poached egg

Kabeljaubäckchen in Pil-Pil-Sauce auf Tintenfisch in eigener Tinte,

Erbsen und einem pochierten Ei

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

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



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

Raviolis crujientes de botifarrón y manzana con espuma de patata y salsa de Oporto 24€

Crispy botifarrón and apple ravioli with potato foam and port wine sauce

Knusprige Ravioli mit Botifarrón und Apfel, mit Kartoffelschaum und Portweinsauce

Tataki de ventresca de atún Balfego sobre huevo frito, ponzu de trufa y polvo de foie 25€

Balfego tuna belly tataki on a fried egg, with truffle ponzu and foie gras powder

Tataki vom Thunfischbauch „Balfego“ auf Spiegelei, mit Trüffel-Ponzu und Foie-gras-Pulver

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

Gamba roja XL a la sal 2 unit. 20€

XL red prawns in salt

XL rote Garnelen in Salz

Servicio de pan, mantequilla y aceite de oliva de Ca's Xorc 3,80€

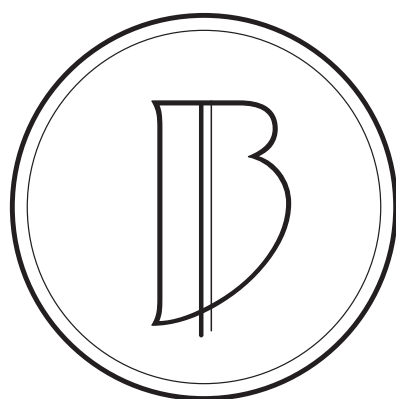
Bread, butter and olive oil from Ca's Xorc

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

Rodaballo al pil pil con ñoquis y mejillones a la crema y tomates asados 38€

Turbot in pil pil sauce with gnocchi, mussels in cream sauce and roasted tomatoes
Steinbutt in Pil-Pil-Soße mit Gnocchi, Muscheln in Sahnesoße und gerösteten Tomaten

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.)

Entrecôte Ribeye a la milanesa con salsa cinco pimientos, patatas fritas y ensalada de tomate y cebolleta tierna 39€

Milanese-style Ribeye entrecôte with five-pepper sauce, chips and a salad of tomato and spring onion
Entrecôte Ribeye nach Mailänder Art mit Fünf-Pfeffer-Sauce, Pommes frites und einem Salat aus Tomaten und Frühlingszwiebeln

