



POSTRES / DESSERTS

Brownie O96

Servido con helado de lychee, acompañado de salsa de chocolate y menta, y finalizado con una suave espuma de cacahuete

O96 Brownie

Served with lychee ice cream, complemented by a chocolate and mint sauce, and finished with a light peanut foam

11

Mousse de chocolate infusionado en naranja de Sóller y chile morita

Crumble de cacao, sorbete artesanal de hibisco y frambuesa con un toque de sal d'Es Trenc

Chocolate mousse infused with Sóller orange and morita chili

Cocoa crumble, artisanal hibiscus & raspberry sorbet with a touch of Es Trenc sea salt

11

Tarta de queso de oveja mallorquina

Servida con salsa de guayaba, con textura cremosa y equilibrio entre dulce y acidez

Mallorcan sheep's milk cheesecake

Served with guava sauce, offering a creamy texture and balanced sweet-tangy notes

11

Piña a la Parrilla Estilo "Al Pastor"

Con salsa sedosa de chocolate blanco vegano, coco, cardamomo y yuzu

Sweet "Al Pastor" Grilled Pineapple

With vegan white chocolate, coconut, cardamom and yuzu sauce

11

Selección de sorbetes artesanos

Chocolate, pepino, lichi y frambuesa, refrescante y vibrante

Artisan sorbet selection

Chocolate, cucumber, lychee, and raspberry, refreshing and vibrant

8