



ES  
P R I N C E P  
ROOFTOP

Bienvenidos

a nuestro restaurante, donde la pasión por la gastronomía y los productos locales de la isla de Mallorca se fusionan para ofrecer una experiencia culinaria inigualable. En nuestras cocinas, los chefs Javier y Marc Barceló trabajan con dedicación y creatividad para resaltar los sabores auténticos de Mallorca en cada plato que llega a su mesa.

Utilizamos ingredientes frescos y locales en la preparación de nuestros platos, lo que garantiza sabores auténticos y una conexión con la tierra y el mar de la región.

Además, nuestra bodega ofrece una selección de vinos locales y nacionales que complementan a la perfección nuestra oferta gastronómica. La combinación de platos caseros y vinos de alta calidad garantiza una experiencia culinaria completa y satisfactoria para nuestros comensales.

Nuestro ambiente es acogedor y familiar, ideal para disfrutar de una comida o cena tranquila en compañía de amigos y familiares. Antoine Chaumet y Pau Cendrós junto a su equipo están comprometidos en brindar un servicio excepcional y asegurarse de que cada visita sea memorable.

En nuestro restaurante se fusionan la pasión por la gastronomía, el respeto por los productos locales y la tradición de la cocina casera para ofrecer una experiencia culinaria única en Mallorca.

Nos encanta tenerlos como invitados y compartir la riqueza gastronómica de la isla con ustedes.

¡Buen provecho!

¡Bon profit!

#BeMallorcan


#EsPrincep

€

€

Nuestros "Llonguets" tostados   10 mantequilla de hierbas frescas, tomate natural rallado con aove, sal en escamas, aceitunas gordal con especias mediterráneas y alioli		Aguacate a la brasa 21,50 con vinagreta estilo mediterráneo y berberechos
Jamón ibérico de Bellota 28 cortado a mano acompañado con un pan de sopas crujiente y tomate natural rallado		Ensalada de tomate   18,50 de la huerta con granizado de queso de cabra
Tosta de pan de cristal ahumada con anchoa 00 7,50		Ensalada César 19 cogollos a la brasa, nuestra salsa cesar, pollo ahumado, croutons, bacon crisperi y parmesano
Nuestras patatas "BRAVAS"  14 lingote de patata, salsa brava japonesa y alioli		Ensalada ibérica 20 brotes tiernos, espárragos verdes salteados, queso mahonés curado, higos plancha, jamón ibérico y vinagreta de pomelo rojo
Croquetas de jamón ibérico (4 uds) 14,50		
Croquetas de cebolla caramelizada al vino Oporto  (4 uds) 13		Canelón de pularda 28 con foie gras, bechamel trufada y trufa fresca
Calamar andaluza 18,50 con salsa de chile chipotle ahumado		Terrina de cordero a baja temperatura  27,50 puré de boniato, verduritas de temporada y demi-glacé de romero
Gambas fritas en pasta filo 19 chutney de albaricoque, sobrasada picante y pistacho crujiente		Solomillo de vaca a la brasa  28,50 con tumbet
Tartar de remolacha  16,50 crema de aguacate, dressing vegano, picada de encurtidos y daditos de manzana granny smith osmotizada en zumo de la misma, velo de remolacha acompañada de pan carasau		Entrecot angus irlandés 34 con patatas fritas y pimientos del piquillo
Tiradito de salmón 19,50 crema de aguacate, dressing nipon especiado, mayonesa de "tap de cortí" ligeramente picante acompañado de masa won ton		Lubina a la mallorquina  30 con suquet de pescado de roca
Tosta de burrata  18 base crujiente de pan cristal, tomate semiseco en aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas, crema de burrata, pesto de almendras y tapenade de aceituna negra mallorquina		Pulpo a la brasa  28 con parmentier de patata y aceite de pimentón ahumado
Tiras de solomillo 23,50 crema de zanahoria thai, legumbre de temporada, demi-glacé de ave, con pan brioche		Pescado del día con verduritas a la brasa 29
Ceviche de corvina y gambas 23,50 con aguachile de mango y prebe de cirereta, leche de tigre, lima-limón y maíz frito		
		Ensamada crujiente (local)  10 Con crema pastelera, y fruta de temporada
		Sandwich Cookies Chocolate blanco  9,50 con helado de vainilla o chocolate o caramelo salado y Peta Zetas de chocolate
		Nuestro Tiramisu  10 de algarroba, crema mascarpone, gel de café, amaretto, bizcocho de algarroba y crujiente de café
		Fresas sorpresa  10 sopa de fresas, fresas frescas, pineberry, helado de fresón y sorpresa

Solicite nuestra carta de alérgenos

 Contiene producto elaborado en Mallorca

IVA Incluido