



**EQUUS**

COCINA MEDITERRÁNEA CREATIVA



## ESPAÑOL



Ubicado en las que fueran las caballerizas del Palacio Can Berga – Ladaria, el Restaurante Equus encuentra su inspiración en el renacimiento. El arte de Leonardo da Vinci y su pasión por los caballos hacen de este espacio un imaginativo rincón culinario con aires de otra época.

Desde el encargo de los monjes de San Donato en Scopeto, hasta la preocupación del artista por los diversos movimientos de este animal, nos acercan a la trayectoria local del caballo en nuestra isla.

La transformación de aquellas indómitas, a domesticadas criaturas, otorga al restaurante Equus un marcado carácter moderno que encontrará reflejado en cada plato, como si de una obra se tratara.



## ENTRANTES

---

- Coca de ensaimada con escalope de foie macerado en vino especiado,.... 25€  
gel de bergamota y emulsión de avellanas
- Crème brûlée de bogavante con perlas de cava Brut Nature,..... 16€  
ajo negro y ensalada de brotes tiernos
- Ensalada caprese al estilo Equus ..... 14€
- Vieiras gratinadas con holandesa de lima ..... 22€  
acompañadas de coliflor en texturas

## PESCADO

---

- Corvina con meloso de quinoa, tallarines de calamar y guisantes ..... 23€
- Merluza cocinada a baja temperatura con cítricos, puré de algas ..... 23€  
y migas marinas
- Rape con arroz nero venere, ensalada de col kale, puré de chufas ..... 28€  
y aceite de fonoll

## CARNES

---

- Lomo de cordero en costra de almendras y romero, puré de maíz ..... 23€  
y cuscús de verdura
- Solomillo de ternera con chirivías, aceite de eneldo, cebollas nuevas ..... 25€  
encurtidas y jugo suavemente picante
- Preso ibérica con puré trufado, colinabo asado con hierbas mediterráneas,... 20€  
emulsión de arándano rojo y mousse de hierbas frescas

## POSTRES

---

- Creoso de chocolate negro y regaliz, bizcocho especiado, ..... 7€  
fresas marinadas y helado de canela
- Crema de flor de sauco, granizado de albahaca, ..... 8€  
hinojo encurtido y frambuesas
- Crumble de fresa y ruibarbo tibio con crema inglesa ..... 7€

## ENGLISH



Located in what used to be the stables of the Can Berga – Ladaria Palace, the Equus Restaurant finds its inspiration in the Renaissance. Leonardo da Vinci's art and his passion for horses makes this space an imaginative culinary corner with airs from another epoch.

From the assignments of the monks of San Donato in Scopeto, to the artist's concern for the various movements of this animal, we approach the local trajectory of the horse on our island.

The transformation of those indomitable, to domesticated creatures, gives the Equus Restaurant a marked modern character that will be reflected in each dish, as if it were a fine piece of art.



## STARTERS

---

- Sliced foie infused with spiced wine on thin ensaimada toast, ..... 25€  
raisins, bergamot gel and hazelnut emulsion
- Lobster crème brûlée with cava Brut Nature pearls, black garlic ..... 16€  
and green leaf salad
- Caprese salad Equus-style ..... 14€
- Scallops au gratin with lime hollandaise sauce, served with ..... 22€  
a variety of cauliflower textures

## FISH

---

- Sea bass over a quinoa medley, served with squid and pea tagliatelle ..... 23€
- Slow cooked hake with citrus, seaweed purée and sea crumbs ..... 23€
- Monkfish with venere rice, kale salad, tiger nut purée and wild fennel oil .... 28€

## MEAT

---

- Lamb loin in almond and rosemary crust, served with corn purée and ..... 23€  
vegetable cous-cous
- Sirloin steak with parsnips, wild fennel oil, white onion and ..... 25€  
softly spiced gravy
- Iberian pork with truffle purée, roasted kohlrabi, Mediterranean herbs, ..... 20€  
red berry emulsion and fresh herb mousse

## DESSERTS

---

- Black chocolate and liquorice cream, spiced sponge cake, ..... 7€  
marinated strawberries and cinnamon ice cream
- Elderflower cream, basil sorbet, pickled fennel and raspberry ..... 8€
- Strawberry and rhubarb crumble, served warm with custard ..... 7€

## DEUTSCH



In den früheren Reitställen des Palacio Can Berga – Ladaria, liegt das Restaurant Equus, das sich in der Renaissance inspiriert hat. Die Kunst von Leonardo da Vinci und seine Leidenschaft für Pferde sorgen dafür, diesen Raum in eine fantasievolle kulinarische Ecke mit einem Hauch aus einer andere Epoche zu verwandeln.

Von dem Auftrag der Mönche von San Donato in Scopeto, bis in zum Interesse des Künstlers in die verschiedenen Bewegungen dieses Tiers, führt man uns hier zur Geschichte des Pferdes auf unserer Insel hin.

Die Umwandlung des wilden Pferdes in Haustier verleiht dem Restaurant Equus einen modernen Charakter, der sich in allen Gerichten so widerspiegelt, als ob es sich um ein Kunstwerk handeln würde.



## VORSPEISEN

---

Mazerierte Foie, in dünne Scheiben geschnitten auf Ensaimada-Toast ..... 25€  
mit Rosinen, Bergamotten-Gelee und Haselnuss-Emulsion

Hummer Crème Brûlée mit Cava Brut Nature Perlen, ..... 16€  
schwarzer Knoblauch und Baby-Leaf Salat

Salat Caprese im Equus stil ..... 14€

Gratinierte Jakobsmuscheln auf einer Limetten-Sauce Hollandaise an ..... 22€  
Blumenkohl in verschiedenen Texturen

## FISCH

---

Wolfsbarsch auf Quinoa-Creme, Tintenfisch-Tagliatelle und Erbsen ..... 23€

Langsam gegarter Seehecht mit Zitrusfrüchten, Algenpüree ..... 23€  
und See-Krümel

Seeteufel mit schwarzem Venere Reis und Grünkohlsalat, ..... 28€  
Erdmantel Püree und Fenchel-Öl

## FLEISCH

---

Lammlende in einem Mandel-Rosmarin-Mantel auf Mais-Püree ..... 23€  
und Gemüse Couscous

Rinderfilet mit Pastinaken, Dill-Öl, eingelegte Zwiebeln ..... 25€  
und mildscharfe Sauce

Iberisches Schweinefilet mit Trüffel Püree, gegrillte Kohlrübe ..... 20€  
mit mediterranen Kräutern, Emulsion aus roten Früchten  
und Mousse aus frischen Kräutern

## NACHSPEISEN

---

Lakritz-Schokoladencreme, gewürzter Biskuit, eingelegte Erdbeeren ..... 7€  
und Zimt-Eis

Holunderblütencreme, Basilikum-Sorbet, eingelegter Fenchel ..... 8€  
und Himbeeren

Warmes Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Englischer Creme ..... 7€



## FRANÇAIS



Situé dans les anciennes écuries du Palais Can Berga – Ladaria, le Restaurant Equus puise son inspiration dans la Renaissance. L'art de Léonard de Vinci et sa passion pour les chevaux font de cet espace un coin culinaire inventif aux allures d'une autre époque.

La commande des moines du couvent de San Donato à Scopeto ou encore l'intérêt de l'artiste pour les mouvements variés de cet animal nous rapprochent de la trajectoire locale du cheval sur notre île.

La transformation de ces êtres indomptables en des créatures domestiquées imprime au restaurant Equus un air résolument moderne que vous retrouverez dans chaque plat, qui se veut une œuvre d'art à lui seul.



## ENTRÉES

---

Tranches de foie gras macéré en vin épicé sur une coca de ensaimada, ... 25€  
avec des raisins, gel de bergamote et émulsion de noisettes

Crème brûlée de homard avec des perles Cava Brut Nature, ..... 16€  
de l'ail noir et salade de jeunes pousses

Caprese Salad Equus-style ..... 14€

Coquilles Saint-Jacques gratinées avec sauce hollandaise au citron vert ... 22€  
accompagnée de chou-fleur aux diverses textures

## POISSON

---

Maigre avec quinoa moelleux, des nouilles au calamar et petit pois ..... 23€

Merlu cuit à basse température avec des citriques, purée aux algues ..... 23€  
et miettes de mer

Baudroie avec du riz noir venere, salade de chou frisé, ..... 28€  
purée de souchets et huile de fenouil sauvage

## VIANDE

---

Filet d'agneau en croûte d'amandes et romarin, purée de maïs ..... 23€  
et couscous de légumes

Filet de bœuf avec panais, huile de fenouil sauvage, oignon frais ..... 25€  
et de la sauce légèrement épicée

Porc ibérique avec purée truffé, chou-rave grillée avec des ..... 20€  
épices méditerranées, émulsion de canneberges et de la mousse  
d'herbes fraîches

## DESSERTS

---

Crème au chocolat et réglisse, gâteau soufflé aux épices, ..... 7€  
fraises marinées et glace de cannelle

Crème de fleur de sureau, sorbet de basilic, fenouil ..... 8€  
au vinaigre et framboises

Crumble de fraises et rhubarbe avec crème anglaise ..... 7€





C/ de la Concepció, 26, 07012 | +34 871 871 214  
[restaurantequus.com](http://restaurantequus.com)