




Los menús de degustación...

... de temporada	90	... de la huerta 	68
Butifarrón • Manzana • Blinis de xeixa		Tartar de remolacha • Patata soufflé	
Calamar en su tinta		Coliflor • Avellana • Trufa	
Guisantes • Gamba • Wasabi		Crema de zanahoria morada • Ravioli	
Pintada • Maíz • Trufa		Alcachofa • Queso Ruat	
Gallo de San Pedro a la mallorquina		Huevo • Habas tiernas • Curry verde	
Lechona • Ajo asado • Patata al laurel		Risotto • Trompetas de la muerte	
		Queso mahonés • Membrillo	
		Almendra • Naranja • Miel	
		Tarta al whisky	
		Entretenimientos dulces de sobremesa	



A la carta...

Servicios incluidos: Pan y aceite de oliva Son Brull, snacks, aperitivo del día, prepostre y entretenimientos dulces. IVA incluido.

Entrantes...


Canelón de pato • Trompetas de la muerte – <u>entrante del día</u>	26
Crema de zanahoria morada • Ravioli 	20
Alcachofa • Queso Ruat 	20
Guisantes • Gamba • Wasabi	25
Pintada • Maíz • Trufa	26

Platos principales...

Huevo • Habas tiernas • Curry verde 	25
Risotto • Trompetas de la muerte 	25
Bacalao • Pilpil de cebolla – <u>plato del día</u>	35
Gallo de San Pedro a la mallorquina	37
Lechona • Ajo asado • Patata al laurel	35
Solomillo de vaca • Remolacha • Bearnesa de tuétano	36
Paletilla de cordero al horno – para 2 personas	70

Postres...

Plátano • Almendra – <u>postre del día</u>	16
Queso mahonés • Membrillo	16
Chocolate • Café	16
Almendra • Naranja • Miel	16
Tarta al whisky	16

 Apto para vegetarianos

*Tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos