




Los menús de degustación...

... de temporada	90	... de la huerta 	68
Butifarrón • Calamar • Blinis de xeixa		Tartar de remolacha • Patata soufflé	
Carpaccio de cordero • Foie gras		Ajoblanco • Cereza	
Crema de zanahoria • Serviola		Ensalada de tomate	
Pintada • Langosta • Trufa		Berenjena • Queso Ruat	
Pargo • Berenjena • Allioli ofegat		Huevo • Lentejas • Pilpil de cebolla	
Lechona • Albaricoque • Tokaji		Risotto • Pesto • Calabacín	
		Queso mahonés • Higo	
		Almendra • Melocotón • 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
Ensalada de tomate 	20
Berenjena • Queso Ruat 	20
Crema de zanahoria • Serviola marinada	23
Pintada • Langosta • Trufa	28

Platos principales...

Huevo • Lentejas beluga • Pilpil de cebolla 	25
Risotto • Pesto • Calabacín 	25
Gallo de San Pedro a la mallorquina – <u>plato del día</u>	37
Pargo • Berenjena • Allioli ofegat	35
Lechona • Albaricoque • Tokaji	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 • Higo	16
Chocolate • Café	16
Almendra • Melocotón • Miel	16
Tarta al whisky	16

 Apto para vegetarianos

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