

Los Menús de Degustación

DE TEMPORADA | 90

Pulpo de roca • Alcachofa
Pato • Naranja • Trufa
Calamar • Guisante • Blanquet
Gamba Roja • Pollo Rojo
Mero • Garbanzo • Meunière
Cordero • Tupinambo • Cebolla

(v) DE LA HUERTA | 68

Guisante • Blinis de alga
Judión • Caldo vegetal
Pilpil de Cebolleta • Almendra • Trufa
Ravioli • Zanahoria Morada • Requesón
Huevo Campero • Alcachofa
Arroz Arborio • Espárragos Verdes • Habitas

Tarta de queso • Fresa

Naranja

Piñón • Miel • Pino

Entretencimientos dulces de sobremesa

A la Carta

ENTRANTES

Arroz de Pichón • Trompetas de la muerte (ENTRANTE DEL DÍA) | 29

(v) Pilpil de Cebolleta • Almendra • Trufa | 20

(v) Ravioli • Zanahoria Morada • Requesón | 20

Calamar • Guisante • Blanquet | 25

Gamba Roja • Pollo Rojo | 28

PLATOS PRINCIPALES

(v) Huevo Campero • Alcachofa | 25

(v) Arroz Arborio • Espárragos Verdes • Habitas | 25

Dentón al ajillo • Quinoa Negra • Pimiento (PLATO DEL DÍA) | 35

Mero • Garbanzo • Meunière | 35

Lechona • Albaricoque • Tokaji | 35

Solomillo de vaca • Remolacha • Bearnesa de tuétano | 36

Cordero • Tupinambo • Cebolla | 35

POSTRES

Limón Son Brull (POSTRE DEL DÍA) | 16

Tarta de queso • Fresa | 16

Chocolate • Café | 16

Naranja | 16

Piñón • Miel • Pino | 16

VINOS DULCES POR COPA

MALLORCA	ANDALUCÍA		
Veritas dulce	6,10	Ximénez Spínola	12
Dolç de Gel	9,70	Lustau Pedro	7
Fita del Ram	7,20	Ximénez	
Dolç Negre	8,70	Lustau Rare Cream	7
SAUTERNES	TOKAJI		
Château Lafon	6,20	Derezsla Aszu	14,10
		6 Puttonyos	

(v) Apto para vegetarianos

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

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