

SON BRULL



• 365 •

Los menús de degustación...

DE TEMPORADA | 90

Sardina • Pa amb oli
Pato • Naranja • Trufa
Calamar • Calabacín • Blanquet
Gamba Roja • Pollo Rojo
Pargo • Garbanzo • Meunière
Cordero • Tupinambo • Cebolla

(V) DE LA HUERTA | 68

Tartar de tubérculos • Blinis
Cebolleta • Almendra • Trufa
Tomate • Requesón • Albahaca
Berenjena • Pan ahumado • Avellana
Huevo de codorniz • Pimiento • Quinoa
Arroz negro de mar y montaña

Tarta de queso • Higo chumbo
Ciruela roja
Piñón • Miel • Pino
Entretenimientos dulces de sobremesa

A la Carta

ENTRANTES

Arroz de pichón • Trompetas de la muerte (ENTRANTE DEL DÍA) | 29
(V) Tomate • Requesón • Albahaca | 20
(V) Berenjena • Pan ahumado • Avellana | 20
Calamar • Calabacín • Blanquet | 26
Gamba Roja • Pollo Rojo | 28

PLATOS PRINCIPALES

(V) Huevo de codorniz • Pimiento • Quinoa | 25
(V) Arroz negro de mar y montaña | 25
Bacalao confitado • Escalivada • Lenteja (PLATO DEL DÍA) | 35
Pargo • Garbanzo • Meunière | 36
Lechona • Albaricoque • Tokaji | 35
Solomillo de vaca • Remolacha • Jugo de tuétano | 36
Cordero • Tupinambo • Cebolla | 35

POSTRES

Limón Son Brull (POSTRE DEL DÍA) | 16
Tarta de queso • Higo chumbo | 16
Chocolate • Café | 16
Ciruela | 16
Piñón • Miel • Pino | 16

VINOS DULCES POR COPA

MALLORCA		ANDALUCÍA	
Veritas dulce	6,10	Ximénez Spínola	12
Dolç de Gel	9,70	Lustau P X	7
Fita del Ram	7,20	Lustau Rare Cream	7
SAUTERNES		TOKAJI	
Château Lafon	6,20	Dereszl Asz 6 Puttonyo	14,10

(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, prepostre y entretenimientos dulces. IVA incluido.