

MENU 3\65

Canelón de pintada y cresta de gallo
Foie gras poêlé y Arròs Brut a las 4 especias
Calamar de potera a la mallorquina
Cabracho a la brasa. Suquet de marisco
Cochinillo crujiente, zanahoria, anís estrellado y canela
Cordero de Pollensa. Varios cortes y cocciones
Miel de invierno de nuestras abejas. Yogur y limón
Bombón. Chocolate y almendra

Menú de 8 platos	90
Menú de 6 platos sin calamar y cochinillo	70
Maridaje de vinos Menú 8 platos	38
Maridaje de vinos Menú 6 platos	28

MENU HUERTO

Guisantes tiernos como una “panada” abierta
Alcachofa negra y almendra
Pasta “burballes” con trompetas negras y amarillas
Boniato a la brasa con especias
Judías Careta y arroz Bombeta en “gotzeto”
Coliflor “ofegada”, huevo campero y trufa
Naranja y pomelo de la finca
Calabaza y chocolate blanco

Menú de 8 platos	80
Menú de 6 platos sin burballes y gotzeto	60
Maridaje de vinos Menú 8 platos	38
Maridaje de vinos Menú 6 platos	28

Se pueden servir ambos menús en la misma mesa siempre que coincidan en el número de platos. El maridaje es individual y opcional.

Tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos.

Servicios incluidos: Pan recién horneado, aceite de oliva Son Brull, snacks de aperitivo y entretenimientos dulces.

Precios en € por persona con el IVA incluido.