

MENU 3\65

Cigala marinada con cítricos de la finca
Canelón de pintada y cresta de gallo
Calamar de potera y arroz negro
Cabracho a la brasa. Suquet de marisco
Cochinillo crujiente, melocotón, anís estrellado y canela
Cordero de Pollensa. Varios cortes y cocciones
Higo, fresa y rosa
Bombón. Chocolate y almendra

Menú de 8 platos	98
Menú de 6 platos sin calamar y cochinillo	78
Maridaje de vinos Menú 8 platos	41
Maridaje de vinos Menú 6 platos	32

MENU HUERTO

Crema de queso Sa Cabreta y trempó
Pimiento rojo a la brasa, sandía e hinojo
Pasta “burballes” con calabaza
“Escudella Fresca”. Judías Careta y calabacín
Berenjena ahumada, yema curada y mejorana
Arroz meloso de judías verdes y trufa de verano
Manzana verde, yogur y hierbabuena
Miel de primavera de nuestras abejas

Menú de 8 platos	80
Menú de 6 platos sin burballes y arroz	60
Maridaje de vinos Menú 8 platos	41
Maridaje de vinos Menú 6 platos	32

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.