

NAUTILUS RESTAURANT

MENU

Aperitif

- Ostra de la Normandía con Ponzu y sofrito
 - Pimientos de Padrón
- Rillette de ganso con pan moreno y chutney de manzana y pera
-
- Oyster de Normandie with Ponzu and spring onion
 - Pimientos de Padrón
- Rillette of goose on dark bread with apple-pear-chutney

1. plato

- Ceviche de gamba blanca de Sóller y lubina con cítricos y aguacates locales, goma wakame y hierbas
 - queso de cabra gratinado sobre chutney de manzana y pera con reducción de cítricos de Sóller
 - Tatar de ternera de corral con pepinillos, alcaparras, huevo y cebolla
-
- Ceviche of white Sóller Gamba and sea bass
 - with local citrics and avocados, wakame Allgäu, onion and herbs
- gratinated goat cheese with apple-pear-chutney and reduction of citrics
 - Tatar of freerange beef with pickles, egg and onions

2. plato

- Tatar de atun con guacamole y Ponzu
- Ragú de rabo de toro sobre boletos con lentejas y salsa de morcilla con tamarindo
 - Arroz negro salvaje Venere con boletos y espárragos verdes
-
- Tuna tatar with guacamole and Ponzu
- Oxtail ragout on mushrooms with lentils and blood sausage-tamarinde-sauce
 - Black wild venere rice with mushrooms and green asparagus

3. plato

- Lubina salvaje sobre puré de patatas y calçots, lentejas y reducción de cítricos de Sóller
 - Filete de ternera de corral con verduras asadas y puré de patatas trufado
 - ensalada de lentejas cvon verduras asadas „Escalibada“ estilo catalan
-
- wild seabass on smoked mashed potatoes and spring onions, lentils and reduction of local citrics
 - filet of freerange tenderloin beef with grilled vegetables,
truffled mashed potatoes and portwine-challots-reduction
 - lentils salad with pickled grilled vegetables „Escalibada“ catalan style

Postre

- Fresas rellenas con crema catalana caramelizada sobre tierra de galleta Oreo
- cremoso panna cotta de higos con reducción de Cointreau y piel de naranja y espuma de licor de almendra
-
- strawberries stuffed with caramelized „crema catalana“ on Oreo-cake-ground
- creamy figs pannacotta with cointreau-orange peel-reduction and alomond likeur foam

3 platos 35€ (con postre)
5 plates 49€ / 4 platos vegetarianos 35€