

NAUTILUS RESTAURANT

S

MENU

Aperitif

- Ostra con Ponzu y sofrito
- Pimientos de Padrón
- Rillettes de pato con pan moreno y chutney de manzana y pera

1. plato

- Ceviche de gamba 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

2. plato

- Tatar de atun con guacamole y Ponzu
- Ragú de rabo de toro sobre boletus con lentejas y salsa de morcilla con tamarindo
- Arroz negro salvaje Venere con boletos y espárragos verdes

3. plato

- Lubina española sobre humus ahumado y Trampo de naranjas de Sóller, * hinojo marinado, pimiento, hierbas y cebolla con reducción de cítricos de Sóller
- Filete de ternera de corral con verduras asadas y puré de patatas trufado
- Ensalada de lentejas con verduras asadas „Escalibada“ estilo catalan

Postre

- Soufflé de naranjas y almendras de Sóller * con reducción de Cointreau y piel de naranja y espuma de licor de naranja
- Fresas rellenas con crema catalana caramelizada sobre tierra de galleta Oreo
- cremoso panna cotta de higos con reducción de piel de naranja en Cointreau y espuma de licor de almendra

2 platos (a elegir entre los 3) más aperitivo o postre 39€

menu completo 5 platos 54€ / 4 platos vegetarianos 39€

* **menu jornada gastronòmiques de taronja de Sóller** 35€

De degistivo recomendamos

ELIXIR

Amaro de Mallorca de naranjas y hierbas 6€