

MENÚ

Aperitif

- Ostra con salsa Ponzu casera y sofrito
- Pimientos de Padrón
- Rilette 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 (veg.)
- Tatar de ternera de corral con pepinillos, alcaparras, huevo y cebolla

2. plato

- Tatar de atún con guacamole y salsa Ponzu
- Ragú de rabo de toro sobre boletus con lentejas y salsa de morcilla con tamarindo
- Ensalada de lentejas con verduras asadas „Escalivada“ estilo catalan (vegan)

3. plato

- Lubina española sobre humus negro de berenjena y Trampo de naranjas de Sóller, hinojo marinado, pimiento, hierbas y cebolla con reducción de cítricos de Sóller
- Solomillo de ternera gallega corral con verduras asadas y puré de patatas trufado
- Arroz negro salvaje Venere con boletus y espárragos verdes (vegan)

Postre

- Tarta 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 Oreó
- panna cotta de higos con reducción de Cointreau y piel de naranja y espuma de licor de almendra

2 platos (a elegir entre los 3) más aperitivo o postre 43€

menú completo 5 platos 59€

Grill

- Tataki de vaca madurado +40 días en salsa de Ponzu (ca. 300g) 39€
 - Entrecote de vaca (ca. 250g) 32€
- Lomo bajo de vaca gallega (ca. 350g) madurado +30 días 39€
- Chuletón de vaca de corral (ca. 500g) madurado +20 días 59€
- Lenguado español (aprox. 500g) sin piel con mantequilla y hierbas 39€

Los platos del Grill los servimos con pastel de patatas con canonigos y ensalada del día

Gourmet

- Tabla de Jamon de cebo iberico (aprox. 75g) 19€
- Tabla de grandes quesos españoles 19€
- 5 ostras „fine de claire No.2“ (Bretagne) con Ponzu 25€