

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 (cilantro)
- 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 Oreo
- 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 49€

menú completo 5 platos 65€

Grill

- Tataki de vaca madurado +40 días en salsa de Ponzu (ca. 250g) 43€
- Lomo bajo grande de vaca de corral (ca. 380g) madurado +20 días 43€
- Chuleton de vaca de corral (ca. 550g) madurado +20 días 59€
- Lenguado español (aprox. 500g) sin piel con mantequilla y hierbas 43€

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) 21€

Tabla de grandes quesos españoles 21€

5 ostras „fine de claire No.2“ (Bretagne) con Ponzu 27€

Caviar de Esturión blanco „Calvisius“ (cria ecologica en Italia) 10g 21€