

## MENÚ

## Aperitif

- Ostra con salsa Ponzu casera 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 (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 catalán (vegan)

## 3. Plato

- Lubina española sobre puré de apio y hinojo con almejas en salsa verde
- Solomillo de ternera gallega de 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 (entrante a elegir entre plato 1 o 2, principal plato 3) más aperitivo o postre 54€

menú completo 5 platos 69€

---

  
Grill

- Lomo alto de vaca de corral (ca. 500g) madurado +20 días 59€
- Lenguado español (aprox. 500g) sin piel con mantequilla y hierbas 45€

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

---

  
Gourmet

- Queso madurado en Brandy Reserva sobre pan de higos & mayonesa de trufa 14€
- Tabla de Jamon de cebo ibérico (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 ecológica en Italia) 10g 21€