

MENÚ

Aperitif

- Ostra con salsa Ponzu casera y sofrito
- Rillette de pato con pan moreno y chutney de manzana y pera
- Pimientos de Padrón

1. Plato

- Ceviche de gamba y lubina con cítricos y aguacates locales, goma wakame y hierbas (cilantro)
- Tatar de ternera de corral con pepinillos, alcaparras, huevo y cebolla
- Queso de cabra gratinado sobre chutney de manzana y pera con reducción de cítricos de Sóller (veg.)

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 (vegano)

3. Plato

- Filete de Lubina española sobre puré de apio con almejas en salsa verde
- Solomillo de ternera gallega de corral con verduras asadas, puré trufado y ahumado de patatas y chalotas al vino tinto (suplemento 5€)
- Arroz negro salvaje Venere con boletus y espárragos verdes (vegano)

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 64€

menú completo 5 platos 79€

---

Grill

- Lomo alto de vaca de corral (ca. 500g) madurado +20 días 64€
- Lenguado español (aprox. 500g) sin piel con mantequilla y hierbas 59€

Los platos del Grill los servimos con patatas y ensalada del día

---

Gourmet

- Tabla de Jamon de cebo iberico (aprox. 75g) 24€
- Tabla de grandes quesos españoles 24€
- 5 ostras „fine de claire No.2“ (Bretagne) con Ponzu 29€
- Caviar de Esturión blanco „Calvisius“ (cria ecologica en Italia) 10g 25€