



Menú degustación

Degustation Menu

Bonito curado sobre ensalada de judías verdes,
vinagreta tonnato y caviar

Cogollos a la plancha con huevo
ecológico pochado, rebozuelos á la nage y
trufa de verano

Surf & Turf a la Mallorquina con
solomillo de cerdo negro mallorquín,
gamba roja, terrina de patata, puré de ajo blanco y
espuma de pimiento rojo

Camembert trufado con pesto de perejil

Trifle de uva albariño con yogurt griego y sorbete
de champagne

*Cured bonito on a green bean salad with tonnato
vinaigrette and caviar*

*Grilled baby lettuce with organic poached egg,
chanterelles à la nage and summer truffle*

*Mallorcan Surf & Turf with Mallorcan black pork
tenderloin, red prawn, potato terrine, white garlic
purée and red pepper foam*

Truffle Camembert with parsley pesto

*Albariño grape trifle with Greek yogurt and
Champagne sorbet*

4 platos (sin queso) 75€ (10 % IVA incl.)

5 platos 80€ (10 % IVA incl.)

4 courses (without cheese) 75€ (10 % VAT incl)

5 courses 80€ (10 % VAT incl.)

**Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 h a 21.30 h.
Precios en Euros/ 10% IVA Incluido.**

*This menu will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 21.30
h. Prices in EURO/ 10 % VAT included*