



Menú degustación

Degustation Menu



Sashimi de gamba roja con mayonesa de bogavante, vinagreta de cítricos y caviar de salmón

Salmonete a la plancha sobre patata Macaire, hinojo confitado y beurre blanc de azafrán

Solomillo de cordero mallorquín con puré de berenjena ahumada, medallones crujientes de polenta, chalotas confitadas al vino tinto y jugo de romero

Camembert trufado con pesto de perejil

Parfait de naranja Canoneta con almendras y caramelo salado

Red prawn sashimi with lobster mayonnaise, citrus vinaigrette and salmon caviar

Grilled red mullet on a Macaire potato, confit fennel and saffron beurre blanc

Mallorcan lamb fillet with smoked aubergine purée, crispy polenta cakes, red wine confit shallots and rosemary jus

Truffle Camembert with parsley pesto

Orange "Canoneta" parfait with almonds and salted caramel

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