

MENÚ CLÀSSIC

ENTRANTES

Mar y montaña de gamba de Sóller y pollo de corral con hierbas frescas, espárragos verdes y salsa cremosa de gambas.

Finas crêpes con hierbas frescas, rellenas con una farce de pollo de corral y gambas, servidas con espárragos verdes, una gamba grande de nuestro puerto y salsa americana de sus cabezas.

Pescados, mariscos y moluscos de las Baleares al natural, una ensalada de brotes y hierbas picantes y una vinagreta cremosa de cítricos del valle de Sóller.

Selección de productos del mar balear cocidos respetando su sabor y textura únicos, una ensalada de acompañamiento con lo mejor de la huerta de Sóller.

Atún mallorquín en finas lamas, sazonado con piel de cítricos y sal de s'Trenc. Un tartar de aguacate y tomates orgánicos, sorbete de albahaca-lima.

Finas lamas de atún rojo aliñadas con sal mallorquina, limones de Sóller y aceite de oliva virgen mallorquín, servido con un tartar de aguacates de Sóller, tomates y sorbete de albahaca-lima.

PRINCIPALES

Pescado de nuestra costa con hojas de laurel debajo de su piel, servido con verduras y frutas de temporada, una salsa de Virgen de hierbas frescas y tomates.

Uno de los clásicos de Béns d'Avall. Ligero, refrescante y natural.

Lechona de cerdo negro mallorquín con col, patatas y setas, su jugo con macis.

La carne mallorquina con más prestigio, cocinada lentamente, jugosa, melosa y servida con las verduras más mallorquinas...salsa-jugo de asar sus huesos con macis.

POSTRES

El sufié helado de naranjas de Sóller con sablée de cacao y flor de sal, helado de chocolate-naranja.

Mousse helada delicada de naranjas con mermelada de naranja, rico sablée de cacao con matices de sal y especias, interesante helado poco dulce de choco - naranja.

Variación de chocolates.

Para los amantes del mejor chocolate del mundo, Valhona: pavé de chocolate, cremoso de chocolate, crujientes y sorbete de frambuesas frescas de contraste.

Los Menús incluyen: Aceite de oliva de Sóller, Snacks (uno frito, uno crujiente y uno caliente), un entrante, un plato principal, un postre (comunes para ambos menús), una copa de cava, dos copas de vino blanco, una copa de vino tinto, agua y café.

MENÚ EVOLUCIÓ

ENTRANTES

Arroz meloso como un risotto de tomates, rebozuelos y hierbas del borde del mar con bogavante azul.

Arroz único, fresco y sabroso, con el toque marino de la salicornia y el bogavante

Verduras del campo mallorquín rellenas: tomate con bacalao, flor de calabacín con calamar, berenjena con magro de cerdo...salsa de tomates maduros y albahaca.

Un clásico modernizado, con todo el sabor del campo mallorquín.

Terrina fría de lechona mallorquina con pistachos, ensalada de melón y escarola con un cremoso de mango agrídulce y especias.

Fina terrina 100% lechona, sin grasas ni féculas añadidas, con pistachos de Bronte y especias, servida con una ensalada de melón y escarola con un cremoso de mango.

PRINCIPALES

Pescado de nuestra costa con un canelón de verduras guisadas a la mallorquina, emisión de pimentón y jugo yodado con pasas y piñones.

Nuestra versión de una de las recetas de la cocina marinera balear más auténticas.

Lo mejor del cordero de nuestra Sierra de Tramontana: dos texturas del mejor cordero del mundo, parmentier con tomates confitados, piñones y rúcola.

Por un lado un guiso con zanahorias y toques cítricos, por otro el cordero asado lentamente con una salsa de enebros de nuestros alrededores.

Brioche especiado, helado de haba tonka, bergamota, vainilla Tahití y jengibre. Nuestra propia versión del clásico borracho o babba al ron, refrescante y con la calidez de las especias

Albaricoque, lavanda, lemongrass, Almendra, regaliz y chocolate blanco Ivoire.

Un postre que nos trasladada al Mediterráneo en verano.