

# MENÚ ALCONÀSSER

## Primavera en mallorca

*Tartaleta de trigo antiguo mort y cenizas, frit de guisantes, hortaliza, brotes y flores del huerto.*

## Cremadillo

*Cremadillo de cerdo negro mallorquín y cabeza de lomo curada casera.*

## Viaje en el tiempo

*Nuestro Apicius, viaje a través de fermentos, garums y especias ligadas con la frescura más única de nuestra huerta y entornos.*

## Sinergias de la tierra

*Trigo monocucum, el primero trigo domesticado por la humanidad, ternera mallorquina madurada.*

## La huerta del mar

*Lomo de dentón, pasta rellena de sus carrilleras y jugo marino de costa.*

## Cordero mallorquín milenario

*Cordero mallorquín de la Sierra de Tramontana, aceite y aceituna negra de nuestra finca de olivos milenarios, brasa de olivo, alcachofa y su jugo natural.*

## Sherbet

*Nombre original del sorbete, el "sherbet" proviene de nuestro pasado árabe ligado a los "nevaters", los primeros hielos aromatizados con naranja, especias y flor de azahar del Valle de Sóller.*

## Corteza de Pino

*Matices tostados de pino y piñón.*

## Magnum pinus halepensis

*Helado de hoja de pino verde y cítricos.*

## Mostatxons

*Nuestra versión más personal, ligero y goloso bocado con perfumes de cacao y algarroba.*

· 89€ ·

I.V.A. Incluido

El menú debe servirse para la mesa entera

# ALCONÀSSER MENU

## Spring in Majorca

*Old mort wheat and ashes tartlet, pea frittata, vegetable, sprouts and flowers from the garden.*

## Cremadillo

*“Cremadillo” of Majorcan black pork and homemade cured loin.*

## Journey through time

*Our Apicius, a journey through ferments, garums and spices linked with the most unique freshness of our orchard and surroundings.*

## Synergies of the land

*Monocucum wheat, the first wheat domesticated by mankind and matured Majorcan veal.*

## The sea orchard

*Dentex loin, pasta stuffed with its cheeks and coastal sea juice.*

## Thousand-year-old Majorcan lamb

*Majorcan lamb from the Sierra de Tramontana, olive oil and black olives from our estate of thousand-year-old olive trees, grilled olives, artichoke and its natural juice.*

## Mostatxons

*Our most personal version, light and sweet with cocoa and carob scents.*

## Sherbet

*The original name of the sorbet, “sherbet” comes from our Arab past linked to the “nevaters”. We aromatise it with orange, spices and orange blossom from the Sóller Valley.*

## Ametllats

*To please our senses, an ancient recipe based on Majorcan almonds with a silky, tender finish.*

· 87€ ·

V.A.T. Included

The menu must be served for the full table