

MENÚ ÀNIMA

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.

Blanc de mar

Menjar blanc de almendra tierna y mar.

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.

Frescor del Valle de Sóller

Gajo helado de limón de nuestro huerto de cítricos de Sóller.

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.

Galta rotja

Albaricoque seco de Porreres cremoso.

Propóleos

La miel de mi padrino, nuestro apicultor, bombón de fermentos y polen.

· 120€ ·

I.V.A. Incluido

El menú debe servirse para la mesa entera

ÀNIMA 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.

Blanc de mar

Soft almond and sea “Menjar blanc”

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.

The refreshing Sóller Valley

Frozen lemon wedge from our citrus orchard in Sóller.

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.

Pine bark

Toasted pine and pine nut nuances.

Magnum pinus halepensis

Green pine leaf and citrus ice cream.

Mostatxons

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

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.

Galta rotja

Creamy dried apricot from Porreres.

Propolis

My godfather’s honey, our beekeeper, with ferments and a pollen bonbon.

· 120€ ·

V.A.T. Included

The menu must be served for the full table