



Inspirada en nuestras raíces e historia familiar, nuestra cocina es la esencia emocional de cuatro generaciones comprometidas con el respeto al producto y las personas con las que lo compartimos. Factores clave como nuestro olivar de olivos milenarios, huerto familiar de cítricos del valle de Sóller y el huerto de permacultura sostenible donde habitan las variedades más únicas y singulares. Todo ligado por la tradición, sabor, producto y técnica, estandartes de nuestra casa, bienvenidos a Béns d'Avall.

EMPECEMOS

Raolas de verduras Hort Major. - 26€

Fina fritura de hortalizas de temporada, flores y hierbas comestibles de nuestro huerto sazonadas con aceite de oliva y especias antiguas, acabadas con nuestro relish de higo seco, aceituna madura de nuestro olivar y almendra mallorquina tostada.

Apicius, viaje en el tiempo. - 29€

Viaje a través de fermentos, garums y especias ligadas con la frescura más única de nuestra huerta y entornos, con raya mallorquina al vapor y miel de Alconàsser.

Pescado de nuestra costa marinado como lo hacían nuestros abuelos. - 29€

Con limones y aceite de nuestro olivar, acompañado de brotes tetrágon, rúcula y ensaladas singulares de nuestro huerto de permacultura, emulsión de piñones y sumac.

Foie gras Béns d'Avall. - 29€

Foie gras mi-cuit macerado con aromas de primavera, brioche de haba tonka, almendra tostada y zanahoria del huerto escarchada con vainilla y regaliz.

DE NUESTRAS COSTAS

Nuestra Bullabesa. - 45€

Pescado de roca de nuestra costa, gamba roja de Sóller, calamar de potera, moluscos y caldo artesano elaborado con pescado de roca y gamba tostada, ñoqui de azafrán y matices cítricos.

Dentón, amo y señor de la costa mallorquina. - 48€

Lomo justo asado con su jugo de cocción, ñoqui artesano de patata mallorquina, hortalizas y hierbas frescas.

Lubina natural de estero a la mallorquina. - para 2 personas. - 89€

Nuestra versión más personal, asada al horno con fina mallorquina de verduras de nuestra huerta con patató confitado en cocotte, ajos tiernos y brotes aromáticos.

ARROZ Y FIDEUÁ, COCINA DE PESCADORES

Opciones para compartir, elaborados en greixonera (tradicional olla de barro mallorquina) a la antigua como hacían nuestras abuelas. Con caldo de pescado de roca y gamba roja tostada, arroz mallorquín de Sa Pobla, los mejores ingredientes y hortalizas de temporada de nuestro huerto acompañados con fino alioli de hierbas frescas y cítricos. Mínimo 2 personas.

Arroz de pescado de roca, gamba roja de Sóller, calamar y verduras. - 34€

Fideuá estilo Béns d'Avall, con pescado de roca, gamba roja de Sóller, verduras y calamar. - 34€

En caso de intolerancia o alergia podemos adaptar la mayoría de nuestros platos, por favor consulte a nuestro personal.

SINERGIAS DE NUESTRA TIERRA

Cordero mallorquín milenario. - 36€

Pierna asada lentamente a las brasas de olivo milenario de nuestro olivar, macerado en aceite de oliva, aceituna madura y especias antiguas, servida con su jugo natural, hortalizas y brotes de nuestra huerta.

Solomillo de ternera de Mallorca asado al fuego de leña. - 42€

Seleccionado y madurado, asado lentamente a las brasas de olivo, salsa de sus jugos y “callet” mallorquín, servido con “cocotte de patató” ajos tiernos y hierbas frescas.

Sinergias de nuestra tierra. - 32€

Trigo monocucum, el primero trigo domesticado por la humanidad, cocinado como un risotto, con sofrito de hinojo, tomates y cebollas tiernas de nuestro huerto, acompañado de sus verduras de temporada, “demi-glace” vegetal, emulsión de hierbas frescas, y queso de Mahón. (vegetariano)

LA PASTELERÍA

Trabajamos con pasión y maestría todas las masas de pastelería de forma artesanal, utilizando productos de máxima calidad y frutas frescas de temporada, así como la elaboración artesanal de helados y sorbetes. Todas nuestras harinas son de trigo antiguo ecológico mallorquín de molino de piedra.

Rebentat d'Amazona. - 18€

Baba al ron elaborado con harina antigua Mort y huevos mallorquines, ganache de café y chocolate blanco Valrhona Ivoire, helado de almendra mallorquina tostada y Ron Amazona elaborado en mallorca, compota de manzana de Orient caramelizada, melisa y jengibre, crujiente de caramelo y haba de cacao.

Mil hojas, probablemente. - 18€

Nuestro hojaldre casero elaborado de manera artesanal en nuestro obrador, helados y cremas de chocolate Valrhona Guanaja 70% y de vainilla Tahiti, frutos rojos, acabado en la mesa con salsa de chocolate caliente.

Lemon bretón. - 18€

Sablé bretón almendrado, cremoso de limón del huerto, merengue ligero y helado de leche fresca merengada con cítricos del huerto de Alconässer. Homenaje a mi abuela Ninette, autora de la mejor tarta de limón del Valle de Sóller.

Tarta de manzana · Para 2 personas · Pedir con antelación - 30€

Nuestra versión de la tarta de manzana con fino hojaldre casero elaborado de manera artesanal, Helado Brandy Suau y tonka, ganache de chocolate blanco y haba tonka. (Espera mínima de 20 min.)

Magnum Béns d'Avall. - 12€

Nuestro magnum helado elaborado con chocolate Guanaja Valrhona y matices de algarroba, baño crocante de avellana mallorquina, toffee de haba tonka y corazón de fruta cremosa del tiempo.

Frescor. - 18€

Selección de frutas frescas y sorbetes naturales. Sorbete de fresa macerada y ralladura de limón, sorbete de limón de nuestro huerto, fruta semi confitada con matices de lima y ron añejo mallorquín y jugo de cocción.

Selección de quesos. - 18€

Afinados con frutos de la tierra.



Inspired by our roots and family history, our cuisine is the emotional essence of four generations committed to a respect for the product and the people we share it with. Key factors such as our olive grove of thousand-year-old olive trees, the family citrus orchard in the Sóller Valley and the sustainable permaculture orchard in which the most unique and singular varieties thrive. All connected by the heritage, flavours, ingredients and techniques that have become our house standards, welcome to Béns d'Avall.

LET'S GET STARTED

Vegetable Raolas Hort Major. - 26€

Fine fried seasonal vegetables, flowers and edible herbs from our garden seasoned with olive oil and ancient spices, finished with our relish of dried figs, ripe olives from our olive grove and toasted Mallorcan almonds.

Apicius, a journey through time. - 29€

A journey through ferments, garums and spices blended with the most unique freshness of our garden and surroundings, with steamed Majorcan ray and honey from Alconässer.

Fish from our coast marinated just like our grandparents used to cook it. - 29€

With lemons and oil from our olive grove, accompanied by tetragon sprouts, singular salads from our garden, pine nut emulsion and sumac.

Foie gras Béns d'Avall. - 29€

Foie gras mi-cuit macerated with spring aromas, tonka bean brioche, toasted almond and liquorice and vanilla-frosted carrots from our garden.

FROM OUR COAST

Our Bouillabaisse. - 45€

Rock fish from our coast, red prawns from Sóller, squid, molluscs and homemade broth made with rock fish and toasted prawn, saffron gnocchi and citrus nuances.

Dentex, lord and master of the Majorcan Coast. - 48€

Roasted Dentex with its cooking juices, artisan gnocchi with Majorcan potato, vegetables and fresh herbs.

Natural estuary sea bass "a la mallorquina". - For 2 people. - 89€

Our most personal version, oven roasted sea bass with fine Majorcan vegetables from our garden with confit potato in a cocotte, tender garlic and aromatic sprouts.

RICE AND FIDEUÁ, FISHERMEN'S COOKING

Options to share, prepared in a "greixonera" (traditional Majorcan earthenware pot) the old-fashioned way our grandmothers used to cook them. Using rock fish broth and toasted red prawn, Majorcan rice from Sa Pobla, the best ingredients and seasonal vegetables from our garden, accompanied by a fine aioli of fresh herbs and citrus fruits. For a minimum of 2 people.

Rice with rock fish, red Sóller prawn, squid and vegetables. - 34€

Béns d'Avall style fideuá, with rock fish, red prawn from Sóller, vegetables and squid. - 34€

SYNERGIES OF OUR LAND

Thousand-year-old Majorcan lamb. - 36€

Slowly cooked lamb, roasted over the embers of the ancient olive tree from our olive grove, marinated in olive oil, ripe olives and ancient spices, served with its natural juices, vegetables and sprouts from our garden.

Majorcan beef sirloin roasted over a wood fire. - 42€

Selected and matured, slow-roasted over olive tree embers, with a sauce of its juices and Majorcan "callet" wine, served with potato cocotte, tender garlic and fresh herbs.

Synergies of our land. - 32€

Monocucum wheat, the first wheat domesticated by mankind, cooked as a risotto, with fennel, tomatoes and spring onions from our garden, accompanied by seasonal vegetables, vegetable demi-glass, fresh herb emulsion and Mahón cheese. (vegetarian).

THE PATISSERIE

We work with mastery and passion on all our pastry doughs, using the highest quality products and fresh seasonal fruit, as well as the artisan production of ice creams and sorbets. All our flours are made from organic Majorcan ancient wheat from a stone mill.

Rebentat d'Amazona. - 18€

Rum baba made with old Mort flour and Majorcan eggs, coffee ganache and Valrhona Ivoire white chocolate, roasted Mallorcan almond ice cream and Amazona Rum made in Mallorca, caramelised Orient apple compote, lemon balm and ginger, caramel crunch and cocoa bean.

Millefeuille, probably. - 18€

Our homemade puff pastry handmade in our bakery, Valrhona Guanaja 70% chocolate and Tahitian vanilla ice cream and cream, red fruits, finished at the table with hot chocolate sauce.

Lemon Breton. - 18€

Sablé Breton with almonds, creamy lemon from the orchard, light meringue and fresh meringue milk ice cream with citrus from the Alconàsser orchard. A tribute to my grandmother Ninette, author of the best lemon pie in the Sóller Valley.

Apple pie · For 2 people · Order in advance. - 30€

Our version of apple pie with fine homemade puff pastry, Brandy Suau and tonka ice cream, white chocolate ganache and tonka bean. (Minimum wait 20 min.)

Béns d'Avall Magnum. - 12€

Our magnum ice cream made with Guanaja Valrhona chocolate and carob nuances, Majorcan hazelnut crunchy coating, tonka bean toffee and creamy seasonal fruit core.

Frescor. - 18€

Selection of fresh fruit and natural sorbets. Macerated strawberry sorbet with lemon zest, lemon sorbet from our orchard, semi-candied fruit with hints of lime and Majorcan aged rum and cooking juice.

Cheese selection. - 18€

Combined with fruits of the earth.