

MENÚ ÀNIMA

Verano en Mallorca

Tartaleta de trigo mort y cenizas, frit de calabacín y dentón, brotes y flores del huerto.

Ensaïmada concept

Panceta de Cerdo negro mallorquín asado a baja temperatura y cabeza de lomo curada casera, matices de mostaza ahumada y cebolla caramelizada del nuestro huerto.

Blanc de mar

Menjar blanc de almendra mallorquina y jugo de salsa marinera “como la hacia mi abuela Ninette”, ostra, caviar y matices marinos de nuestras costas.

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. Raya mallorquina al vapor y miel de Alcônasser.

Sinergias de la tierra

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

Sinergias del mar

Lomo de mero madurado, pasta fresca rellena de sus carrilleras y salsa bullabesa ligado con hierbas frescas de verano.

Cordero mallorquín milenario

Cordero de la Sierra de Tramontana asado a la brasa de olivo con albaricoque, berenjena y pimiento rojo dulce de nuestro huerto, remolacha encurtida, magdalena de aceite y aceituna negra de nuestra finca de olivos milenarios y su jugo natural.

Sherbet

Nombre original del sorbete, el “sherbet” proviene de nuestro pasado árabe ligado a los “nevaters”, los primeros hielos aromatizados especias, frutas de temporada y flor de azahar del Valle de Sóller.

Corteza de Pino

Matices tostados de pino y piñón.

Magnum pinus halepensis

Hoja de pino verde, haba tonka y cítricos.

Mostatxons

Antiguo bocado dulce mallorquin, nuestra versión más personal, ligero y goloso con perfumes de algarroba y compota casera de clementina.

Galta rotja

Albaricoque seco de Porreres cremoso y sazonado con licor casero de albaricoque.

Propóleos

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

· 120€ ·

I.V.A. Incluido

El menú debe servirse para la mesa entera



Béns d'Avall 1971-2022

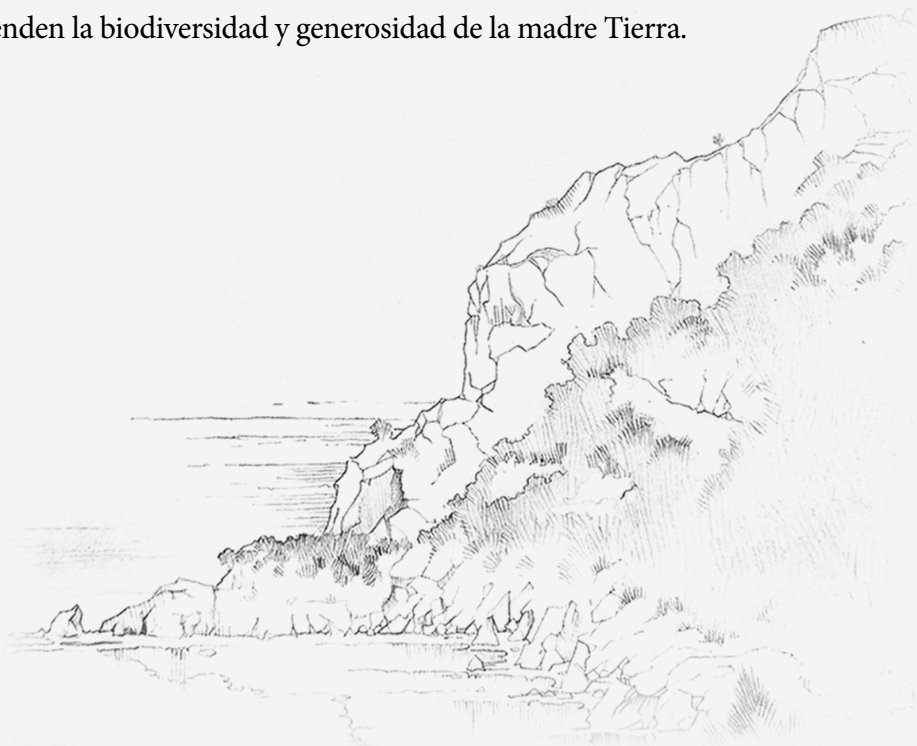
Catalina Cifre, Benet Vicens & Jaume Vicens

Después de recorrer varios kilómetros por este sendero entre el mar y el cielo queda claro que usted está en un lugar único, la Sierra de Tramontana. Bienvenidos a nuestro universo.

La cocina de Béns d'Avall propone descubrir una forma diferente de entender la singularidad de la gastronomía balear. Lo hace poniendo en valor los productos que nosotros mismos cultivamos en nuestros huertos y la forma de hacerlo, la permacultura o lo que es lo mismo, el máximo respeto a la diversidad que nos proporciona la naturaleza.

También se manifiesta en nuestros platos la historia, nuestras raíces milenarias qué, como los viejos olivos que adornan la Sierra de Tramontana, transmite la riqueza y la variedad que aportan las civilizaciones que pasaron por aquí.

Les invitamos a disfrutar de una experiencia reveladora dónde hemos escogido cuidadosamente cada ingrediente no sólo para intentar conseguir la excelencia culinaria sino para apoyar a los productores que defienden la biodiversidad y generosidad de la madre Tierra.



ÀNIMA MENU

Summer in Majorca

Mort wheat and ashes tartlet, zucchini and dentex frittata, sprouts and flowers from the garden.

Ensaïmada concept

Low temperature roasted Majorcan black pork belly and homemade cured loin, smoked mustard nuances and caramelized onion from our garden.

Blanc de mar

Menjar blanc with Majorcan almonds and seafood sauce “like my grandmother Ninette used to make it”, oyster, caviar and marine nuances of our coasts.

Journey through time

Our Apicius, a journey through ferments, garums and spices linked with the most unique freshness of our orchard and surroundings. Steamed Mallorcan ray and Alcònasser honey.

Synergies of the land

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

Synergies of the sea

Matured grouper loin, fresh pasta stuffed with its cheeks and bouillabaisse sauce, garnished with fresh summer herbs.

Thousand-year-old Majorcan lamb

Roasted lamb from the Sierra de Tramontana with apricot, aubergine and sweet red pepper from our orchard, pickled beetroot, oil and black olive muffin from our estate of thousand-year-old olive trees and its natural juice.

Sherbet

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

Pine bark

Toasted pine and pine nut nuances.

Magnum pinus halepensis

Green pine leaf, tonka bean and citrus.

Mostatxons

Old Majorcan sweet snack, our most personal version, light and sweet with carob scents and homemade clementine compote.

Galta rotja

Creamy dried apricot from Porreres seasoned with homemade apricot liqueur.

Propolis

My godfather’s honey, our beekeeper, with creamy ferments bonbon and a pollen from our olive grow.

· 120€ ·

V.A.T. Included

The menu must be served for the full table



Béns d'Avall 1971-2022

Catalina Cifre, Benet Vicens & Jaume Vicens

After walking several miles along this path between the sea and the sky, it is clear that you are in a unique place, the Sierra de Tramontana. Welcome to our universe.

The cuisine of Béns d'Avall offers a different way of discovering the uniqueness of the Balearic gastronomy. It does so, by placing value on the products that we grow ourselves in our orchards and the way we do it: permaculture, or in other words, the utmost respect for the diversity that nature provides us with.

Our dishes also reflect our history, our millenary roots which like the old olive trees that embellish the Sierra de Tramontana, it also transmits the richness and variety provided by the civilisations that have lived here before us.

We invite you to enjoy a revealing experience in which we have carefully chosen each ingredient, not only to try to achieve culinary excellence, but also to support local producers who defend the biodiversity and generosity of mother earth.

