

# MENÚ ÀNIMA

## Cremadillo Hort Major

*Cremadillo salado y frescor de sandía y tomates de nuestro huerto de permacultura.*

## 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 pescado de roca 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 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, melocotón, melisa y jengibre.*

## 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.*

. 130€ .

I.V.A. Incluido

El menú debe servirse para la mesa entera



# Béns d'Avall 1971-2022

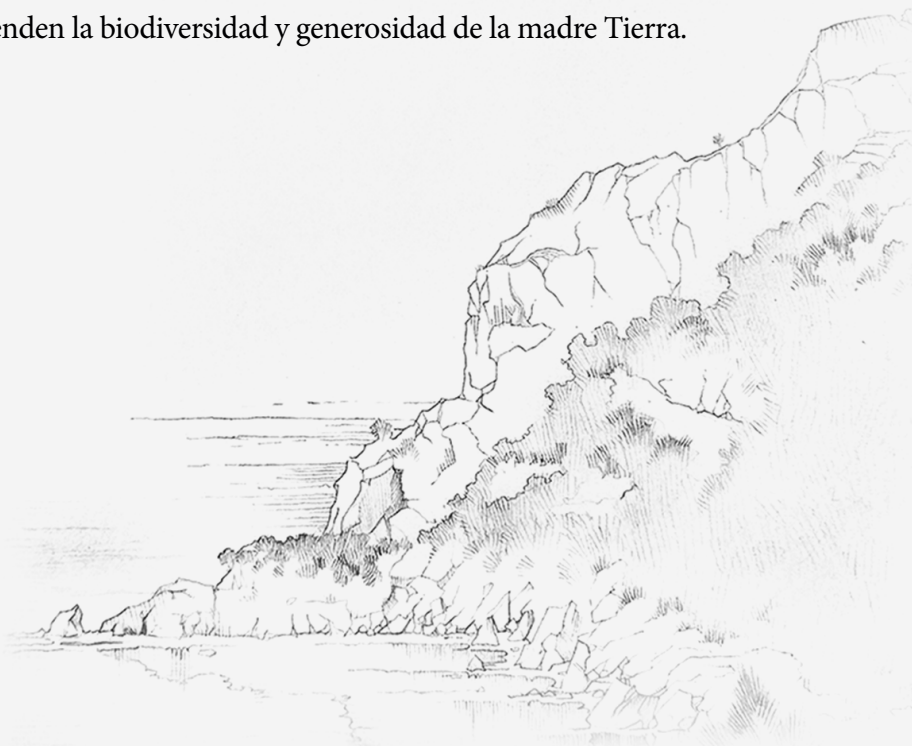
*Catalina Cifre, Benet Vicens & Jaume Vicens*

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

## Hort Major “cremadillo”

*Salty “cremadillo” with watermelon and tomatoes from our permaculture 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 rock fish 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 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 Sóller Valley.*

## Pine bark

*Toasted pine and pine nut nuances.*

## Magnum pinus halepensis

*Green pine leaf, tonka bean and citrus.*

## Mostatxons

*Our version of an old classic Majorcan sweet snack, light and sweet, with carob scents, peach, lemon balm and ginger.*

## 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.*

· 130€ ·

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.

