

MENÚ ÀNIMA

Magdalena de Costa

Magdalena de albahacas de nuestra huerta de Sóller, pescado marinado de nuestra costa y emulsión de albaricoque seco y lima.

Tartaleta apicius

Viaje a través de fermentos, garums y especias ligadas con la frescura más única de nuestra huerta y entornos. Con atún rojo de nuestra costa y miel de Alcònasser.

Blanc de mar

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

Sinergias de la albufera

Coca de patata “abriochada” rellena de civet de pato, salsa albufera, kumquat confitado y mejorana fresca de nuestra huerta de Sóller.

Mares de cereal y aceite

Pan de masa madre artesano elaborado con Trigo monocucum antiguo ecológico y aceite de oliva de olivos milenarios de nuestro olivar de Fornalutx.

Sinergias del mediterráneo

Gamba roja de Sóller al vapor de agua de mar, Trigo monocucum, el primero trigo domesticado por la humanidad, encurtidos de verano, matices de algas y raíz hinojo.

Pesca y huerta sostenible

Dentón mallorquín de pesca sostenible asado al vapor de agua de mar, flor de calabacín rellena de requesón fresco mallorquín y salsa “beurre Blanc” con matices de hoja de lima kaffir.

El santo de la Tramontana

El mejor cordero del mundo, mallorquín de la tramontana. Macerado y relleno de foie, asado lentamente al fuego de leña, maridado con higo fresco mallorquín, summac y trufa de verano.

Corteza de Pino

Matices tostados de pino y piñón, “mandalina” del huerto de mi tía tita y chocolate valrhona guanaja.

Magnum pinus halepensis

Hoja de pino verde de Alconásser merengada y haba tonka.

Lemon Breton de “Can S’anat”

Limón cremoso y helado del huerto de cítricos del valle de Sóller de nuestra familia y sable bretón de almendra mallorquina.

Propóleos

La miel de mi padrino, nuestro apicultor, en un 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 1971-2023

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 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 que, 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.

