



MENÚ DEGUSTACIÓ «TAST DE CUIT»

Vedella marinada, eruca macerada a l'antiga i romesco a la mallorquina

Coca tèbia de verat adobat, porro confitat al carbó i estopeta viuda

Emperador trempat, fideus de pop i llimona en salmorra

Pitera d'annera al carbó, taronja, vermut i macadàmies

Tres figues, un sospir, llet formatjada i gelat especiat

Crema de xocolata negra, gató d'avellanes i trifàsic

Petit fours

45€ · IVA inclòs

MENÚ DEGUSTACIÓ «PADRINA CALENTA»

Vedella marinada, eruca macerada a l'antiga i romesco a la mallorquina

Coca tèbia de verat adobat, porro confitat al carbó i estopeta viuda

Anfós mallorquí a la graella amb porcella negra rostida

Emperador trempat, fideus de pop i llimona en salmorra

Pitera d'annera al carbó, taronja, vermut i macadàmies

Colomí en dues coccions i el seu arròs a la bruta

Tres figues, un sospir, llet formatjada i gelat especiat

Crema de xocolata negra, gató d'avellanes i trifàsic

Petit fours

64€ · IVA inclòs





MENÚ DEGUSTACIÓN «TAST DE CUIT»

Tenera marinada, rúcula macerada a la antigua y romesco a la mallorquina

Coca tibia de caballa marinada, puerro confitado al carbón y estopeta viuda

Pez espada aliñado, fideos de pulpo y limón encurtido

Pechuga de pato al carbón, naranja, vermut y macadamias

Tres higos, un suspiro, leche cuajada y helado especiado

Crema de chocolate negro, gató de avellanas y trifásico

Petit fours

45€ · IVA inclòs

MENÚ DEGUSTACIÓN «PADRINA CALENTA»

Tenera marinada, rúcula macerada a la antigua y romesco a la mallorquina

Coca tibia de caballa marinada, puerro confitado al carbón y estopeta viuda

Mero mallorquín a la parrilla con lechona negra asada

Pez espada aliñado, fideos de pulpo y limón encurtido

Pechuga de pato al carbón, naranja, vermut y macadamias

Pichón en dos cocciones y su arroz a la bruta

Tres higos, un suspiro, leche cuajada y helado especiado

Crema de chocolate negro, gató de avellanas y trifásico

Petit fours

64€ · IVA inclòs





TASTING MENU «TAST DE CUIT»

Marinated Majorcan veal, rocket sauce and nut mash

Warm crispy pastry of marinated mackerel, leek on charcoal and Majorcan vinaigrette

Spiced swordfish, octopus noodles and pickled lemon

Grilled duck breast, orange, vermouth and macadamia nuts

Three figs, crumble biscuit, curd milk and spiced ice cream

Black chocolate cream, hazelnut cake, toffee and white coffee

Petit fours

45€ · VAT included

TASTING MENU «PADRINA CALENTA»

Marinated Majorcan veal, rocket sauce and nut mash

Warm crispy pastry of marinated mackerel, leek on charcoal and Majorcan vinaigrette

Grilled Majorcan grouper fish with roasted black suckling pork

Spiced swordfish, octopus noodles and pickled lemon

Grilled duck breast, orange, vermouth and macadamia nuts

Boned pigeon with rice and vegetables

Three figs, crumble biscuit, curd milk and spiced ice cream

Black chocolate cream, hazelnut cake, toffee and white coffee

Petit fours

64€ · VAT included





DEGUSTATIONS MENÜ «TAST DE CUIT»

Mariniertes Rindfleisch, Rucola nach alter Art und Romesco nach mallorquinischer
Marinierte warme Makrelen-Kuchen, Holzkohle-Lauch und Mallorquinische Vinaigrette

Gewürzter Schwertfisch, Oktopusnudeln und eingelegte Zitrone

Auf Holzkohle gegrillte Entenbrust, Orange, Wermut und Macadamia

Drei Feigen, Biscuit-Brösel, Sauermilch und Gewürzeis

Zartbitterschokolade, Haselnuss Kuchen und Drei-Phasen-Kaffee

Petit fours

45€ · Inkl. MwSt

DEGUSTATIONS MENÜ «PADRINA CALENTA»

Mariniertes Rindfleisch, Rucola nach alter Art und Romesco nach mallorquinischer
Marinierte warme Makrelen-Kuchen, Holzkohle-Lauch und Mallorquinische Vinaigrette

Gegrillter mallorquinischer Zackenbarsch mit schwarzem Spanferkel

Gewürzter Schwertfisch, Oktopusnudeln und eingelegte Zitrone

Auf Holzkohle gegrillte Entenbrust, Orange, Wermut und Macadamia

Taube gegart in zwei Fasen mit Reis und Gemüse

Drei Feigen, Biscuit-Brösel, Sauermilch und Gewürzeis

Zartbitterschokolade, Haselnuss Kuchen und Drei-Phasen-Kaffee

Petit fours

64€ · Inkl. MwSt

