



MENÚ DEGUSTACIÓN

Dados de ternera marinados, maravilla verde y toques cítricos

Coca tibia de sepia a la mallorquina, setas y sobrasada

Salmón, anguila, arroz de setas y emulsión de trufa

Estofado de matanza a nuestra manera

Queso fresco hecho en casa con guarnición de temporada

“Orellanes de Na Calenta”, crema de granada
y helado de vino dulce

Petit fours

43€ • IVA incluido



MENÚ DEGUSTACIÓ

Daus de vedella marinats, meravella verda i tocs cítrics

Coca tèbia de sípia a la mallorquina, bolets i sobressada

Salmó, anguila, arròs de bolets i emulsió de tòfona

Escaldums de matances a la nostra manera

Formatge tendre fet nostre amb companatge de temporada

Orellanes de na Calenta, crema de magrana
i gelat de mistela

Petit fours

43 € · IVA inclòs



TASTING MENU

Marinated diced veal with "green wonder" and a citric touch

Warm crispy pastry with Majorcan style cuttlefish, wild mushrooms and sobrassada

Salmon, eel with wild mushroom rice and truffle emulsion

Majorcan traditional stew of turkey, black pork and meat balls

Homemade fresh cheese with seasonal garnish

Majorcan sweet crispy pastry, grenade cream
and sweet wine ice cream

Petit fours

43 € · VAT included



DEGUSTATIONS MENÜ

Marinierte Kalbswürfel, grünes Wunder und Zitrusfrüchte

Warmer "Coca" aus Sepia a la Mallorquinia, Pilze und Sobrasad

Lachs, Aal, Pilzreis und Trüffel-Emulsion

Schlachteintopf nach unserer Art

Hausgemachter Frischkäse mit saisonaler Beilage

Mallorquinisches Süßgebäck, Granatapfelcreme
und süßes Weineis

Petit fours

43 € • Inkl. MwSt