



MIGDIA

Crema fría de albaricoques y tomate, gel de albahaca y cebollas curadas en remolacha
Crema freda d'albercocs i tomàtiga, gel d'alfabaguera i cebes macerades en remplatxa

Cebollas rellenas de foie, olivas verdes y láminas lacadas de pato y hojas frescas
Cebes farcides de foir. Olives vrdes i làmines lacades d'ànec i fulles verdes

Arroz cremoso de gamba roja, camaïot y tirabeques
Arròs cremòs de gamba vermella, camaïot i tirabeques
(Suplemento 8€)

Pastrami de presa ibérica, shots helados de mostaza calabaza, garrofón crujiente y cítrico
Pastrami de presa ibèrica, shots gelats de mostassa carabassa, garrofó cruixent i cítrics
(Suplemento 9€)



Pencas de acelgas rellenas de brie, portobello, crema de avellanas y trufa al brandy Suau
Bledes farcides de brie, portobello, crema d'avellanes i tòfona al brandy Suau

Bonito confitado, bizcocho de hierbas mallorquinas, escamas de pepino y seta de ostra
Tonyina confitada, pastís d'herbes malloquines, escames de cogombre i bolet d'ostra

Costilla de ternera lacada, chutney de rabanitos y praliné de sésamo negro
Costella de vadella lacada, chutney de ravanets i praliné de sèsam negre
(Suplemento 8€)

Lubina al vapor de Tamal (cocción: hoja de plátano) papada, acelgas y risotto de maíces
Llobarro al vapor Tamal (coció: fulla de plàtan), papada, bledes i risotto de maís
(Suplemento 9€)



Yogurt Aromata de Frambuesas
Yogurt Aromata de Gerds

Higos lacados rellenos de crema queso y ciruelas, crumble de algarroba y amaretto helado
Figues lacades, farcides de crema de formatge i prunes, crumble de garrova i amaretto gelat

Éclair de cerezas chocolate blanco y coco
Palo de cireres, xocolate blanc i coco
(Suplemento 6€)

Menú 23,00 IVA incluido

El precio incluye: Copa de vino o agua o caña. Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011)