



AROMATA MIGDIA

PARA EMPEZAR...

Coca salada de Pimiento asado, hummus de Remolacha y Rabanitos encurtidos.

Coca salada de Pebrot rostit, hummus de Remolatxa i Ravenets encurtits.

Caballa marinada con Mejillones en escabeche y Puerro confitado.

Verat marinat amb Musclos en escabetx i Porro confitat.

Conejo guisado en Cerveza negra, Polenta cremosa y espuma de Ajo asado.

Conill guisat en Cervesa negra, Polenta cremosa i escuma d'All rostit.

Ravioli de Pollo trufada con Almendra picante y velouté de Foie gras.

Ravioli de Pollastre trufada amb Ametlla picant i velouté de Foie gras.

SUPLEMENTO DE 4€

PARA CONTINUAR...

Coliflor asada en bechamel de Curry verde y vinagreta de Nueces y Comino.

Coliflor rostida en beixamel de Curri verd i vinagreta de Nous i Comí.

Codillo de Cerdo confitado con "trinxat" de Boniato y Aceituna mallorquina.

Garró de Porc confitat amb trinxat de Moniato i Oliva mallorquina.

Merluza de pincho frita, Arroz negro "socarrado" y emulsión de Azafrán y Coco.

Lluç de palangre fregid, Arròs negre socarrat i emulsió de Safrà i Coco.

SUPLEMENTO DE 5€

Costilla de Cordero a la brasa con milhojas de Patata y Setas de temporada.

Costella de Xai a la brasa amb milfulls de Patata i Bolets de temporada.

SUPLEMENTO DE 6€

EL DULCE...

Mousse de Cacahuete tostado con espuma de Albahaca y Plátano caramelizado.

Mousse de Cacauet torrat amb escuma de Alfàbrega i Plàtan caramelitzat.

Yogurt Aromata de compota de Mango agridulce y granizado de Lichi.

logurt Aromata amb compota de Mango agredolç i granissat de Litxi.

Otoño.

Tardor.

SUPLEMENTO DE 3€

Menú 15.50€ IVA incl.

El precio incluye; servicio de pan, Copa de vino o agua o caña. Aceite de oliva y aceitunas 1€ p.p.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011).