

Λ R O M A T A

- MENÚ AROMATA -

Snacks

Selección de pan de Amadip Esment con aceite de oliva
Bread selection Amadip Esment with olive oil

Coca de Sobrasada “Can Company”
Mallorcan “Coca” with Sobrasada “Can Company”
(suplemento 5€)



Vitello “Tunato” de ventresca de atún rojo y ternera con codium
Veal “Tunado” of red tuna belly and beef with codium

Consomé Vegetal con pulpo a la brasa
Vegetal consomé with grilled octopus



Rodaballo con salsa verde de pistacho con garbanzos
Turbot with pistachio’s green sauce and chickpeas

Cochinillo Porc Negre asado con col y granada
Roasted “Porc Negre” suckling pig with cabbage and pomegranate

Selección de quesos
Cheese selection
(suplemento 18€)



Merengue de citronela relleno con manzana & albahaca
Lemongrass meringue stuffed with apple and basil

Petit Four

70,00€

Maridaje de vinos · *Wine pairing*, 70€

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 11)

AROMATA

- MENÚ SENTITS -

Snacks

Selección de pan de Amadip Esment con aceite de oliva Aubocassa
Bread selection Amadip Esment with Aubocassa olive oil

Coca de Sobrasada “Can Company”
Mallorcan “Coca” with Sobrasada “Can Company”
(suplemento 5€)



Vitello “Tunato” de ventresca de atún rojo y ternera con codium
Veal “Tunado” of red tuna belly and beef with codium

Calamar carbonara “Joselito”
Squid “Joselito” carbonara style

Consomé Vegetal con pulpo a la brasa
Vegetal consomé with grilled octopus



Rodaballo con salsa verde de pistacho con garbanzos
Turbot with pistachio’s green sauce and chickpeas

Cochinillo Porc Negre asado con col y granada
Roasted “Porc Negre” suckling pig with cabbage and pomegranate

Selección de quesos
Cheese selection
(suplemento 18€)



Merengue de citronela relleno con manzana & albahaca
Lemongrass meringue stuffed with apple and basil

Mousse de chocolate Valrhona con helado de manzana y aceite de oliva
Valrhona chocolate mousse with apple ice cream and olive oil

Petit Four

85,00€

Maridaje de vinos · *Wine pairing*, 85€

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 11)

AROMATA

- MENÚ VERD -

Snacks

Selección de pan de Amadip Esment con aceite de oliva
Bread selection Amadip Esment with olive oil

Coca con pesto rojo
Mallorcan "Coca" with red pesto
(suplemento 5€)



Consomé Vegetal con coliflor cremosa
Vegetal consomé with creamy cauliflower

Canelón de Picornells y berenjena asada
"Picornells" cannelloni with roasted aubergine



Guiso de lentejas con col
Lentils stew with cabbage

Gnocchi de zanahoria con pistacho
Carrot gnocchi with pistachio

Selección de quesos
Cheese selection
(suplemento 18€)



Merengue de citronela relleno con manzana & albahaca
Lemongrass meringue stuffed with apple and basil

Petit Four

70,00€

Maridaje de vinos · *Wine pairing*, 70€

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 11)