

AROMATA

MENÚ GRUPOS

Snacks

Sopa fría de ajoblanco con pistacho y tartar de atún
“Ajoblanco” cold soup with pistachio and tuna tartar

Berenjena frita con crema de maíz y arroz de tomate de ramillete
Fried aubergine with corn cream and “ramillete” tomato rice



Lubina a la brasa, gazpachuelo y tumbet
Seabass, “gazpachuelo” and tumbet

Cochinillo de Porc Negre o Solomillo brasa con cebollas, patata e higos
“Porc Negre” Suckling Pig or Sirloin steak with onions, potato and figs



Manzana asada con helado de té anisado
Roasted apple with anise tea ice cream

Pannacotta de palomitas y helado de chocolate amargo
Pop corn pannacotta with dark chocolate ice cream

Opción 3 pasos (Entrante, Principal y Postre): 48,00€
Opción 4 pasos (Entrante, 2 Principales y Postre): 60,00€

PAQUETE BEBIDA

VINOS AROMATA · 25 euros*

GENESTRAL BLANC 2022 (Armero i Adrover Viticultors - *Prensal, Viognier y Giró*)

GENESTRAL NEGRE 2018 (Armero i Adrover Viticultors - *Cabernet, Callet y Syrah*)

VINOS MALLORCA · 35 euros*

RACÓ FRED 2022 (Mortitx - *Malvasia, Giró Ros y Chardonnay*)

SIÓ NEGRE 2020 (Ribas - *Mantonegro, Cabernet, Merlot y Syrah*)

VINOS ESPAÑA · 45 euro*

OSSIAN 2020 (Ossian - *Verdejo*)

AALTO 2020 (Aalto - *Tempranillo*)

* Incluye una botella de vino cada cuatro personas, una botella de agua cada dos, cerveza “Rosa Blanca” y vermut de la casa “Vermu-da” como aperitivo.