

DEGUSTACIÓN
DE MARZO

Coca de espinacas y acelgas
con tomate seco

—

Alcachofas con berberechos
y limón encurtido

—

Arroz meloso de hierbas,
guisantes y calamar crujiente

—

Suquet de salmonete, cigala
y patata al azafrán

—

Pechuga de pato asada
con remolacha y frutos rojos

—

Fresas encurtidas

—

Cre moso de chocolate con polvo
de aceite de oliva y naranja

50€
PVP DINNER

30€
PVP PARING

TABLE D'HÔTE

MINI VERDURAS rebozadas
con romescu picante

14€

ALCACHOFAS con berberechos
y limón encurtido

14€

AGUACATE ASADO
con praliné de curry, lenteja
beluga y pomelo

17€

CARPACCIO DE CERDO
ibérico con curado en sal con
mejillones e hinojo fresco

18€

ATÚN ROJO MARINADO,
salsa de vermouth y naranja

18€

ARROZ MELOSO de hierbas,
guisantes y calamar crujiente

19€

DORADA con costra de coca
mallorquina y espinacas al tandoori

24€

SUQUET DE SALMONETE
y CIGALA con pan de sopes
y patata al azafrán

26€

PESCADO DE ROCA
con guisantes, trufa negra
y caldo de setas acidulado

34€

PECHUGA DE PATO asada
con remolacha y frutos rojos

24€

CERDO IBÉRICO con zanahoria
morada, apionabo y piña

26€

FRESAS ENCURTIDAS y
BOMBONES de chocolate helados

8€

CREMOSO DE CHOCOLATE
con polvo de aceite de oliva y naranja

12€