































# BOTÀNIC BY ANDRÉS BENÍTEZ














## ENTRANTES

- Pulpo a la brasa con ensaladilla cítrica, mahonesa picante y coliflor encurtida  
- Carpaccio de presa ibérica con fideos de calabacín y pesto de albahaca  
- Burrata artesana con leche de Mallorca, tomate fresco y pesto de algas     
- Aguacate cocinado al vapor con lenteja beluga, bimis y crema de calabaza picante  
- Arroz venere meloso con berenjena glaseada y mantequilla de trufa   

































## PRINCIPALES

- Dorada ecológica al vapor con trigo sarraceno meloso y ensaladita mallorquina de espinacas    
- Pescado de lonja con beurre blanc con verduritas al eneldo    
- Presa de cerdo ibérico asada con piña y puré de boniato a la vainilla  
- Entrêcote madurado de vaca con polenta , mazorquitas, manzana y mantequilla café de París  
- Paletilla de cordero mallorquín con mole de algarroba y chutney de ciruelas    

## POSTRES

- Cremoso de chocolate con melaza de naranja, aceite de oliva y flor de sal   
- Flan de calabaza asada con cabello de angel cítrico, salsa de cacao y avellana, jengibre y naranja   
- Piña asada con helado de coco   
- Helados variados de la casa  
- Tabla de quesos de les Illes Balears  



## LOS DESAYUNOS DE BOTÀNIC

- Yogur artesano con leche de Mallorca, chía, fruta de temporada y granola con semillas    
- Porridge de avena y trigo sarraceno compota de manzana, orejones y bayas de goji  
- Típico "pa amb oli" (pan con tomate), fonoll marí y sardinas ahumadas  
- Típico "pa amb oli" (pan con tomate), fonoll marí y jamón ibérico 
- Pan de avena y trigo ecológico con ricota artesana de mallorca, fruta fresca y miel  
- Tosta de pan de espelta, aguacate con tomate fresco y queso vegano de coco  
- Tortitas de avena y plátano, melaza de naranja y nutella de algarroba     
- Tortilla abierta con espinacas, jamón ibérico y tomate fresco 
- Huevos al plato con sobrasada y queso mahonés  
- Huevos escalfados con salsa maltesa, láminas de fiambre de cerdo negro y espinacas   
- Revuelto vegano de tofu con champiñones, tomate fresco y rúcula (100% vegano. Sin huevo) 
- Selección de pastelería y bollería    
- Selección de embutidos y quesos con mantequillas, tomate y pan tostado   

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Lácteos Frutos secos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Moluscos




## LUNCH CORNER

Tabla de quesos de les Illes Balears  

Jamón ibérico de bellota (80g) 





Gazpacho de melocotón con guarnición 



Ensalada de pollo campero con dressing de miso    

Ensalada sencilla de tomate rosa con Burrata 

Sandwich de pechuga de pollo campero con pimiento verde frito, mahonesa de miso y chucrut      

Ensalada Hall de langostinos, aguacate, crudités y salsa de eneldo    

Hamburguesa de wagyu pesto de aceitunas negras y mahonesa de mostaza verde    



Hamburguesa vegetariana con pesto de aceitunas negras y mahonesa de mostaza verde (puede elegirla con o sin pan)      

Ración de patatas fritas

## LOS PLATOS SALUDABLES DE BOTÀNIC



Combinado saludable de aguacate, verduras de temporada y salteado de cereales integrales  



Combinado saludable de dorada ecológica, verduras de temporada y salteado de cereales integrales   

Combinado saludable de pollo campero, verduras de temporada y salteado de cereales integrales  

## SUNDAY BRUNCH

Healthy bowl de yogur artesano con chía, fruta fresca y granola homemade    

Ensamada de ricotta cebolla caramelizada y olivas  

Cubanito de coca de patata, jamón, queso mahonés y mostaza  

Coca mallorquina de verduras 

Crepê de trigo sarraceno, aguacate con queso vegano de coco

Huevos escalfados con salsa maltesa, láminas de fiambre de cerdo negro y espinacas   

Tartaleta de pistacho, crema de vainilla, y fruta fresca  

## THE HEALTHIEST LUNCH IN THE WORLD



Green smoothie: manzana, jengibre, apio, espinacas 




Red smoothie: remolacha, zanahoria, limón y arándano

Ensalada de remolacha y papaya verde KM 0, con aliño de chiles frescos y Naranja de Sóller 

Boniato asado, relleno de setas con praliné salado de curry 

Tartaleta de trigo sarraceno con berenjena ahumada, queso de coco y aguacate

Quinotto (risotto de quinoa), atún rojo marinado, edamame, cous cous de coliflor y salsa de hierbas frescas  

Ramen de setas y pollo de corral KMO, kale, lenteja beluga y glaseado de miso y miel   

Tarta de calabaza, naranja, manzana y cacao 

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Lácteos Frutos secos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Moluscos

