

HIVERN A MALLORCA

Del 22 de desembre de 2019 fins el 20 de març de 2020

ENTRANTS

SOPA DE LA REINA Sopa de casa senyorial a força d'ametlla Servida antigament en grans celebracions familiars com el nadal	> 15	TREMPÓ D'HIVERN MARINER Amanida hivernal amb peix de llotja, verdures i fulles de temporada	> 19
CARGOLS FARCITS A LA MALLORQUINA (12 uds.) Cuina de subsistència elevada a alta cuina causa de la seva llarga elaboració	> 30	ARRÒS MELÓS DE GAMBA ROJA MALLORQUINA Arròs de pescadors amb tot el sabor de marisc de l'illa	> 23
CANELONS CLÀSSICS DE CARNS ROSTIDES AMB TÒFONA Propis de la influència catalana, on apareixen per primera vegada en el 1900	> 19	COCA MALLORQUINA DE VERDURES I MOLLS Un clàssic de la Illa, massa fina i cruixent amb verdura d'hivern i moll de roca	> 16

PRINCIPALS

PEIX DEL DIA AMB TÀPERES A L'ANTIGA* Recepta de cuina marinera anterior a el segle XVIII	> 26	CALDERA DE PEIX I MARISC Cassola marinera feta amb peixos de roca i mariscs	> 28
ME AMB PRUNES* Recepta extreta de l' receptari romà "De re coquinaria" del segle IV o V i elaborada amb xai ecològic mallorquí	> 26	ESPATLLA DE PORCELLA DE "PORC NEGRE" MALLORQUÍ* (Mín. 2 pax, preu per peça) Rostit molt lent de pell cruixent i servit amb salsa de magranes agres, un plat de festa 30 min. de cocció	> 36

*Plats servits amb guarnició de verdures de temporada saltejades i amanida

DOLÇOS

GATÓ AMB GELAT D'AMETLLES La nostra versió de l'típic postres mallorquí amb una temperatura i textura diferents	> 9	GREIXONERA DE BROSSAT Pastís dolç de mató, presentat d'una manera diferent i amb un toc de mel de llimona	> 9
XOCOLATA AMB ENSAÏMADA Combinació popular a l'illa des de la nostra particular visió	> 9	PASSEIG PER LA SERRA DE TRAMUNTANA Viu l'experiència de menjar-te un trosset de la nostra Illa...	> 10

En cas d'al·lèrgia o intolerància informi al nostre personal de sala

Servei de pa elaborat a casa amb AOVE i massa mare, amanida líquida i mantega 6 Euros
I.V.A. Inclòs - Preus expressats en Euros (€)