

Per nosaltres el menú degustació no és una moda.

És des de fa 18 anys una manera d'explicar la nostra cuina, a través de receptes que representen la història gastronòmica de les nostres illes, els seus productes de temporada, costums i receptari.

Volem que descobreixi i recordi la nostra cuina des d'un punt de vista actual, considerant sempre el passat, sense oblidar les arrels, però vivint el present.

## **MENÚ ORIGENS**

*Compost per 11 passos*

> 95

Pot complementar el seu menú amb les següents propostes, servides sempre abans dels postres

### **Caragols farcits a la Mallorquina**

*Cuina de subsistència elevada a l'alta cuina degut a la seva llarga elaboració*

> 15

### **Escaldums de cabrit amb ensaïmada**

*Recepta de casa senyorial que combina el producte Mallorquí amb tècniques de la gran cuina francesa de segle XIX*

> 15

### **Selecció de formatges**

*Formatges Balears personalitzats per Santi Taura per ser degustats d'una manera singular*

> 15

---

## **Harmonia de vins Balears**

*Compost per una selecció de 5 vins*

> 60