

De dilluns a diumenge | Servei de sopar

ENTRANTS

	1/2	Ració
CROQUETES DE BACALLÀ (4/8 unit.) Inspirades en la recepta de "bacallà amb llei" de les monges de Santa Clara	8	14
CARXOFES AMB VI BLANC Recepta vegetariana de la pagesia mallorquina acompanyada de formatge menorquí vell	9	16
CANELONS DE PORCELLA DE PORC NEGRE Propis de la influència catalana, on apareixen per primera vegada en el 1900	8	14
OUS DE CORRAL FREGITS AMB GAMBA VERMELLA I PATATES Antigament, l'ou era el producte més luxós entre la pagesia mallorquina. Avui ho combinam amb un dels productes més apreciats a les Illes		18
AMANIDA DE TOMÀQUET MALLORQUÍ I BACORA FRESCA Una de les millors combinacions de l'estiu		16
CALAMAR A LA BRASA AMB "GARUM", TOMÀQUETS ROSTITS I PORROS CONFITATS Acompanyam el calamar trossejat amb una versió moderna de la famosa salsa romana i verduretes		18
ARRÒS BRUT SEC DE SÍPIA I SOBRASSADA DE LLARGA CURACIÓ (Mínim 2 pax, durada aproximada de la preparació 25 minuts, preu per paella) Un mar i muntanya molt mallorquí, elaborat en paella amb arròs bombeta de Sa Pobla		30
COCA MALLORQUINA DE VERDURES I PEIX DEL DIA Un clàssic de la Illa, massa fina i cruixent amb verdures de fulla i lloms de peix del dia		14

PRINCIPALS

Ració

LLOBARRO AMB SALSA DE VI NEGRE MALLORQUÍ Recepta inspirada en l'antiga cuina romana, servida amb cebetes glacejades i verdures de fulla	28
BACALLÀ AL FORN El peix més utilitzat a l'interior de l'illa, amb un sofregit de verdures escalivades	24
PAGRE AMB TUMBET Les verdures d'estiu del "tumbet" acompanyen al nostre llom de pagre, la versió mallorquina del "ratatouille"	28
ESPATLLA DE PORCELLA DE "PORC NEGRE" MALLORQUÍ DE CAN COMPANYY (Mínim 2 pax, durada aproximada de la preparació 25 minuts, preu per peça) Rostit molt lent de pell cruixent i servit amb salsa de magranes, petita amanida i patates de "rostit", un plat de festa	42
FILET TURNEDÓ DE VEDELLA VERMELLA MENORQUINA Servit amb els sucs del rostit, salsa cremosa d'all confitat, petita amanida i bunyols de patata	31
CHATEAUBRIAND I TALL DE BOVÍ MENORQUÍ 600 gr. aprox. (Durada aproximada de la preparació 45 minuts) Servit amb els sucs del rostit, salsa cremosa d'all confitat, petita amanida i bunyols de patata	90
ROSTIT HUMIT DE ME AMB PRUNES Recepta extreta del receptari romà "De re coquinaria" del segle IV i elaborada amb me mallorquí cuit lentament i servit desossat amb cebes i cremós de napicol	26

DOLÇOS

DURADA APROXIMADA DE LA PREPARACIÓ 15 MINUTS

COCA D'ALBERCOCS Massa fullada i cruixent per a una de les fruites d'estiu més apreciades a les Illes, servida amb un toc làctic	9
XOCOLATA AMB ENSAÏMADA Combinació popular a l'illa des de la nostra particular visió	9
"GINET" DE SANT JOAN El refrescant gin lemon menorquí versionat en forma de postres, per menjar amb cullera	9
GATÒ D'AMETLLES AMB EL SEU GELAT Un dels postres més populars a l'illa a la nostra manera	9

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

Servei de pa de AOVE elaborat a casa, amb blat xeixa i massa mare, servit amb mantega fumada 6 Euros (unitat)

I.V. A. Inclòs - Preus expressats en Euros (€)

ENTRANTS

CROQUETES DE BACALLÀ      

CARXOFES AMB VI BLANC  

CANELONS DE PORCELLA DE PORC NEGRE  

OUS DE CORRAL FREGITS AMB GAMBA ROJA   

AMANIDA DE TOMÀQUET MALLORQUÍ I BACORA FRESC    

CALAMAR A LA BRASA AMB "GARUM"  

ARRÒS BRUT SEC DE SÍPIA I SOBRASSADA  

COCA MALLORQUINA DE VERDURES I PEIX  

PRINCIPALS

LLOBARRO AMB SALSA DE VI     

BACALLÀ AL FORN 

PAGRE AMB "GARUM" I VERDURETES 

ESPATLLA DE PORCELLA DE "PORC NEGRE"

FILET TURNEDÓ DE VEDELLA VERMELLA MENORQUINA   

CHATEAUBRIAND   

ROSTIT HUMIT DE ME AMB PRUNES   

DOLÇOS

COCA D'ALBERCOCS     

XOCOLATA AMB ENSAÏMADA     

"GINET" DE SANT JOAN  

GATÒ D'AMETLLES AMB EL SEU GELAT   

 Crustacis

 Peix

 Fruits de closca

 Gluten

 Ou

 Mol·luscs

 Lactis

 Mostassa

 Sulfits

 Soja

 Api