



BENVINGUTS A DINS

Oferim una experiència gastronòmica única basada en la memòria culinària de les nostres illes i que aposta amb fermesa pel producte de temporada local.

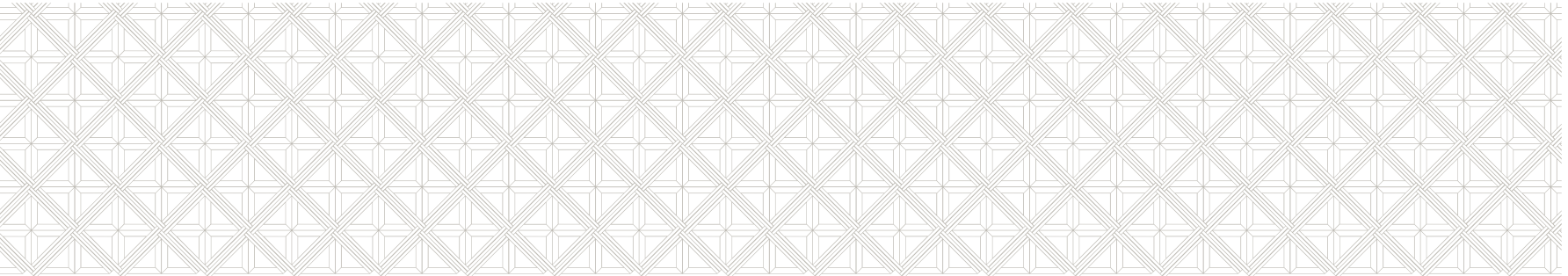
Els nostres comensals poden triar entre diferents propostes i les seves harmonies opcionals:

DINS Santi Taura (menú degustació)

De dimecres a dissabte | Servei de sopar
Divendres i dissabte | Servei de dinar i sopar

DINS a la carta

De diumenge a dimarts | Servei de dinar i sopar
Dimecres i dijous | Servei de dinar



Migdia, divendres i dissabte | Nits, de dimecres a dissabte

Per nosaltres el menú degustació no és una moda, des de fa 16 anys és una manera de mostrar la nostra cuina a través d'una sèrie de receptes que representen la història gastronòmica de les nostres illes, els seus productes de temporada, costums i receptari.

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

Per això liproposem dues opcions:

- | | | |
|-----------|---------------------------------|----------------|
| 1. | MENÚ ES RAIGUER | > 70 |
| | HARMONIA DE VINS BALEARS | > 50 |
| + | SELECCIÓ DE FORMATGES | > 12 |
-

- | | | |
|-----------|---------------------------------|----------------|
| 2. | MENÚ SA CALATRAVA | > 95 |
| | HARMONIA DE VINS BALEARS | > 65 |
-

- | | | |
|-----------|---------------------|----------------|
| 3. | MENÚ PAGESIA | > 70 |
|-----------|---------------------|----------------|

Menú sense carns, peixos i marisc però amb presència de làctics i ous.
Un menú basat en les arrels pageses de les verdures i hortalisses de la temporada.
(menú disponible només sota petició a la reserva)

- | | | |
|----------|------------------------------|----------------|
| + | SELECCIÓ DE FORMATGES | > 12 |
|----------|------------------------------|----------------|

TARDOR A MALLORCA

Del 22 de setembre de 2020 fins el 21 de desembre de 2020

Migdia, de diumenge a dijous | Nits, de diumenge a dimarts

ENTRANTS

	<i>1/2</i>	<i>Ració</i>
SOPES MALLORQUINES DE COL El plat més popular de la pagesia mallorquina, a base de verdures de temporada, pa moreno mallorquí i botifarró de Lloseta	8	15
CARAGOLS FARCITS A LA MALLORQUINA Cuina de subsistència elevada a l'alta cuina degut a la seva llarga elaboració	15	30
CANELONS DE PEIX I MARISC Propis de la influència catalana, on apareixen per primera vegada en el 1900	8	16
"CASSOLA DE BOLETS" Recepta de l'època medieval, aguiats amb espècies, vinagre i coriandre. Acompanyats d'ou a baixa temperatura i tòfona		14
"ROSSEJAT" DE FIDEUS AMB GAMBA VERMELLA (Mínim 2 pax, preu per paella) Recepta de pescadors, elaborada en paellera i amb tot el sabor de la gamba vermella		30
COCA MALLORQUINA DE CEBA I SOBRASSADA Un clàssic de la Illa, massa fina i cruixent amb ceba blanca i sobrassada eco de dos anys de curació		14

PRINCIPALS

	1/2	Ració
VERDEROL AL FORN AMB Salsa "SA PADRINA" Homenatge de Santi al seu mestre Joan Abrines del Celler Ca'n Carrossa on va aprendre aquesta recepta mallorquina, la salsa es compon d'un sofregit de verdures i mahonesa	13	26
BACALLÀ A LA LLAUNA Servit amb el seu suc i guarnició de pebres vermells rostits	12	24
ESPATLLA DE PORCELLA DE "PORC NEGRE" MALLORQUÍ DE CAN COMPANYY (Mínim 2 pax, preu per peça) Rostit molt lent de pell cruixent i servit amb salsa de magranes agres, petita amanida i patates de "rostit", un plat de festa.		32
FILET DE VEDELLA ROSTIT Servit amb els suc del rostit, alls confitats, petita amanida i bunyols de patata	14	28
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	12	24

DOLÇOS

GREIXONERA DE MONIATOS VERMELLS Pastís dolç de moniato, servit amb gelat de canyella i mel de llimona		9
XOCOLATA AMB ENSAÏMADA Combinació popular a l'Illa des de la nostra particular visió		9
BRAÇ DE GITANO CAMEL·LITZAT I SERVIT AMB MENJAR BLANC Farcit de confitura de rovell, un dels farciments més benvolguts a les cases senyoriales		9
PONX DEL REI EN JAUME (1 BOLA) Gelat elaborat a base de cítrics, espècies i cava que pertany a la història de Ca'n Joan de s'Aigo		3

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 de créixens **6 Euros** (unitat)*

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