



BIENVENIDOS A DINS

Ofrecemos una experiencia gastronómica única basada en la memoria culinaria de nuestras islas y que apuesta con firmeza por el producto de temporada local.

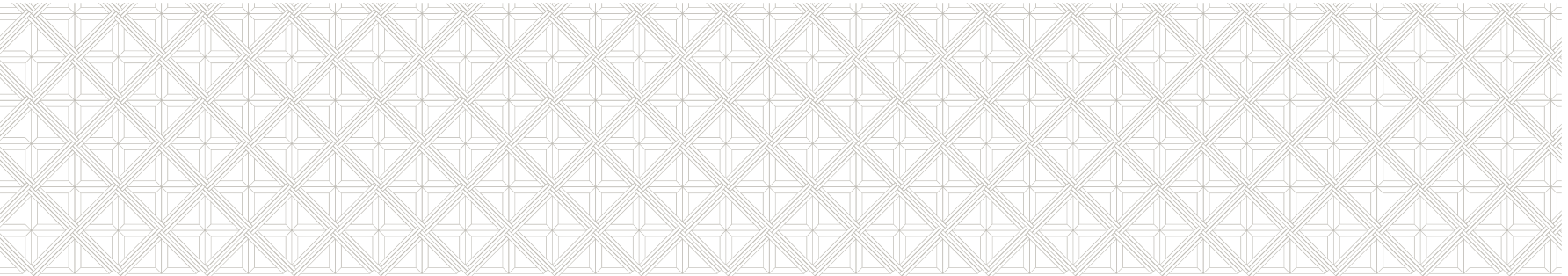
Nuestros comensales pueden elegir entre diferentes propuestas y sus armonías opcionales:

DINS Santi Taura (menú degustación)

De miércoles a sábado | Servicio de cena
Viernes y sábado | Servicio de comida y cena

DINS a la carta

De domingo a martes | Servicio de comida y cena
Miércoles y jueves | Servicio de comida



Mediodía, viernes y sábado | Cenas, de miércoles a sábado

Para nosotros el menú degustación no es una moda, desde hace 16 años es una manera de mostrar nuestra cocina, a través de una serie de recetas que representan la historia gastronómica de nuestras islas, sus productos de temporada, costumbres y recetario.

Queremos que descubra o recuerde nuestra cocina desde un punto de vista actual, considerando siempre el pasado, sin descuidarlas raíces, pero viviendo el presente.

Para ello le proponemos dos opciones:

- | | | |
|-----------|----------------------------------|----------------|
| 1. | MENÚ ES RAIGUER | > 70 |
| | ARMONÍA DE VINOS BALEARES | > 50 |
| + | SELECCIÓN DE QUESOS | > 12 |
-

- | | | |
|-----------|----------------------------------|----------------|
| 2. | MENÚ SA CALATRAVA | > 95 |
| | ARMONÍA DE VINOS BALEARES | > 65 |
-

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

Menú sin carnes, pescados y mariscos pero con presencia de lácteos y huevos.
Un menú basado en las raíces payesas de las verduras y hortalizas de la temporada.
(menú disponible sólo bajo petición a la reserva.)

- | | | |
|----------|----------------------------|----------------|
| + | SELECCIÓN DE QUESOS | > 12 |
|----------|----------------------------|----------------|

OTOÑO EN MALLORCA

Del 22 de septiembre de 2020 hasta el 21 de diciembre de 2020

Mediodía, de domingo a jueves | Cenas, de domingo a martes

ENTRANTES

	<i>1/2</i>	<i>Ración</i>
SOPAS MALLORQUINAS DE COL El plato más popular de la payesía mallorquina, a base de verduras de temporada, pan moreno mallorquín y botifarrón de Lloseta	8	15
CARACOLES RELLENOS A LA MALLORQUINA Cocina de subsistencia elevada a alta cocina debido a su larga elaboración	15	30
CANELONES DE PESCADO Y MARISCO Propios de la influencia catalana, donde aparecen por primera vez en el 1900	8	16
"CASSOLA DE BOLETS" Receta de la época medieval, guisados con especias, vinagre y cilantro. Acompañados de huevo a baja temperatura y trufa		14
"ROSSEJAT" DE FIDEOS CON GAMBA ROJA (Mínimo 2 pax, precio por paella) Receta de pescadores, elaborada en paellera y con todo el sabor de la gamba roja		30
COCA MALLORQUINA DE CEBOLLA Y SOBRASADA Un clásico de la Isla, masa fina y crujiente con cebolla blanca y sobrasada eco de dos años de curación		14

PRINCIPALES

	1/2	Ración
VERDEROL AL HORNO CON SALSA "SA PADRINA" Homenaje de Santi a su maestro Juan Abrines del Celler Ca'n Carrossa donde aprendió esta receta mallorquina, la salsa se compone de un sofrito de verduras y mahonesa	13	26
BACALAO "A LA LLAUNA" Servido con su jugo y guarnición de pimientos rojos asados	12	24
PALETILLA DE COCHINILLO DE "PORC NEGRE" MALLORQUÍN DE CAN COMPANY (Mínimo 2 pax, precio por pieza) Asado muy lento de piel crujiente y servido con salsa de granadas agrias, pequeña ensalada y patatas de "rostif", un plato de fiesta.		32
FILETE DE TERNERA ASADO Servido con los jugos del asado, ajo confitado, pequeña ensalada y buñuelos de patata	14	28
ASADO HÚMEDO DE CORDERO CON CIRUELAS Receta extraída del recetario romano "De re coquinaria" del siglo IV y elaborada con cordero mallorquín cocido lentamente y servido deshuesado con cebollitas y cremoso de nabicol	12	24

POSTRES

"GREIXONERA" DE BONIATOS ROJOS Pastel dulce de boniato, servido con helado de canela y miel de limón	9
CHOCOLATE CON "ENSAÏMADA" Combinación popular en la Isla desde nuestra particular visión	9
BRAZO DE GITANO CAMELIZADO Y SERVIDO CON MANJAR BLANCO Relleno de mermelada de yema, uno de los rellenos más apreciados en las casas señoriales	9
PONX DEL REI EN JAUME (1 BOLA) Helado elaborado a base de cítricos, especias y cava que pertenece a la historia de Ca'n Joan de s'Aigo	3

En caso de alergia o intolerancia informe a nuestro personal de sala

*Servicio de pan de AOVE elaborado en casa, con trigo "xeixa" y masa madre, servido con mantequilla de berros **6 Euros** (unidad)*

I.V.A. Incluido - Precios expresados en Euros (€)

ENTRANTES

SOPAS MALLORQUINAS DE COL 

CARACOLES RELLENOS A LA MALLORQUINA 

CANELONES DE PESCADO Y MARISCO    

"CASSOLA DE BOLETS"  

"ROSSEJAT" DE FIDEOS CON GAMBA ROJA   

COCA MALLORQUINA DE CEBOLLA Y SOBRASADA  

PRINCIPALES

VERDEROL AL HORNO 

BACALAO "A LA LLAUNA" 

PALETILLA DE COCHINILLO DE "PORC NEGRE" MALLORQUÍN DE CAN COMPANY

FILETE DE TERNERA ASADO 

ASADO HÚMEDO DE CORDERO CON CIRUELAS

POSTRES

"GREIXONERA" DE BONIATOS ROJOS   

CHOCOLATE CON "ENSAÏMADA"   

BRAZO DE GITANO CARAMELIZADO Y SERVIDO CON MANJAR BLANCO    

PONX DEL REI EN JAUME

 Crustáceos

 Pescado

 Frutos secos

 Huevo

 Gluten

 Lácteos