

Menú de galo

Precio: 170,00€

Recepción

Cava, vino tinto y vino blanco, cerveza, jarras de agua, limón y menta, refrescos
4 aperitivos a elección

APERITIVOS

Nuestro dis-tinto de verano
Croqueta de pollo con mayonesa de Chile
Coca de pesto, berenjena y encurtidos (v)
Sandía, feta y menta (v)
Blinis, crema-fraiche, salmón y frambuesa
Pan crital, sashimi de salmón y cebolleta tierna
Ajo blanco, berberechos, huevas, sardina o melón
Ensaladilla poblera, atún y huevas de aceite
Nuestro taco de rabanito, caballa, foie
Brocheta de pollo rebozado con Doritos, vinagreta de miel y mostaza
Langostino de rebozado con salsa thai
Buñuelos de berenjena con miso (v)
Endivias rellenas de ricota, miel y miso (v)

Entrantes

Sashimi de atún, cuscús y huevo frito con nueces
Coca de pesto de tomates secos y burrata con helado de albahaca
Ravioli de gamba con espuma de azafrán, cebolleta tierna, coco, apio y pistacho
Arroz meloso de gambas de Sóller
con presa ibérica y cremoso mahones
Falso ravioli de remolacha, queso crema
con sésamo, ensaladita de brotes, frutos secos y vinagreta de agua de mar (v)
Ensalada de lentejas, zanahoria, caviar de algas y brotes de guisantes (v)
Arroz de jazmín, chutney de curry y mango con hinojo a la brasa (v)

Restaurante Suculenta

Vieiras crujiente, salsa gorgonzola, membrillo y jamón de pato
Terrina de foie gras con mermelada de dátiles y piña con brioche y reducción de balsámico
Espuma de patata trufada, panceta, langostino y cresta de gallo
Gazpacho de mango thai, tallarines de calamar, sésamo y wakame
Pulpo asado, botifarra catalana, cremoso de patata y judías verdes

Principales

Rape, con salteado de shiitake, tirabeques, apio cremoso, concassé de tomate jabugo y beurre blanc
Merluza con salsa verde, risotto de cítricos y puré de coliflor asada
Lomo de lubina salvaje, con nuestra versión de guisantes con jamón, pesto y celery
Lechona confitada con terrina de patatas y bacon, salsa de naranja amarga de Sóller y espárragos
Carrilleras de ternera, membrillo, puré de patatas, zanahorias y rebozuelos
Solomillo txogitxo al estilo rossini 2023
Cordero asado con patatas cabreadas, jugo de romero y verduras de temporada

Postres

Crème brûlée de fruta de la pasión, coco, oreo y chocolate blanco
Nuestras texturas de chocolate 2023
Sopa de frutos rojos, arabesque y cremoso de queso fresco
Parfait de lima, sopa exótica y fruta tropical con menta

Bebidas

Cerveza
Vino blanco: Verdejo
Vino tinto: Rioja
Cava: Freixenet Gran Reserva Cuvée DS Vintage

Open bar (2 horas)

Bebidas arriba mencionadas
Licores y bebidas locales
Combinados (gin, ron, vodka)

Resopón

Mini panecillos de jamón y queso

Fruta fresca