Menú tradicional 2026

Precio: 125,00€

Aperitivo

Brocheta de gambas
Croquetas de boletus
Gazpacho de manzana y aguacate
Sushi
Gyozas verdes de verduritas
Bolsitas de wong rellenas de marisco
Langostinos en tempura
Tosta de sobrasada casera
Corte profesional de jamón de cebo

Entrante (a elegir)

Rulee relleno de gambas con salsa al eneldo
Merluza a la mallorquina
Crepe de marisco con salsa de frutos del mar
Bacalao confitado con timbal de tumbet
Pulpo con patata parmentier
Ceviche de corvina con jugo de limón y cilantro
Lubina sobre lecho de arroz meloso

Plato principal (a elegir)

Solomillo de ternera
Solomillo ibérico envuelto en bacon con crujiente de almendra
Solomillo wellington de cerdo con castañas
Confit de pato
Codillo de cerdo en su jugo
Carrilleras de buey
Jarretes de cordero lechal en aceite de oliva virgen

Acompañamiento (a elegir)

Es Mitja Fondo

Timbal de setas
Cebolla caramelizada
Foie
Patata gratén
Tumbet mallorquín
Revuelto de verduras
Risotto de setas

Salsas:

Salsa de manzana
Salsa argentina
Salsa de boletus
Salsa Oporto con reducción Pedro Ximénez

Postre (a elegir)

Cardenal bañado en chocolate
Charlotta de queso con frutos del bosque
Semifrío de yogur con frambuesas
Crujiente de chocolate
Fondant de chocolate caliente y helado de turrón