



Menú tradicional 2021

Precio: 95,00€

Aperitivo

Brocheta de Gambas
Croquetas de Boletus y Pollo
Gazpacho de Manzana y Aguacate
Sushi
Tosta de Philadelphia e Higo
Bolsitas de Wong Rellenas de Marisco
Langostinos en Tempura
Tosta de Sobrasada Casera
Corte Profesional de Jamón de Cebo

Entrante (a elegir)

Lenguado relleno de gambas con Salsa al Eneldo
Merluza a la mallorquina
Creppe de Marisco con Salsa de Frutos del Mar
Bacalao Confitado con timbal de Tumbet
Popietas de Merluza Rellenos de Verdura con Salsa de Marisco
Lomo de Salmón con salsa de yogurt
Ceviche de Corbina 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
Entrecote de Ternera
Confit de pato
Codillo de cerdo en su Jugo
Carrilleras de Buey
Jarretes de Cordero Lechalen Aceite de Oliva Virgen

Rulo de Pularda Rellena de Foie, Orejones y Piñones
Solomillo de Cerdo Relleno de Foie con Crujiente de Avena, Sésamo blanco y Sésamo Negro

Acompañamiento (a elegir)

Timbal de setas
Cebolla Caramelizada
Foie
Patata Gratén
Tumbet mallorquín
Revuelto de verduras
Rissotto de Setas

Salsas:

Confitura de Pimiento Rojo
Confitura de Tomate
Reducción Pedro Ximénez

Postre (a elegir)

Cardenal bañado en chocolate
Charlotta de Vainilla con Frutos del Bosque
Baccara de caramelo
Crujiente de Chocolate
Fondant de Chocolate Caliente y helado de Turrón
Crumble de Manzana y Helado de Almendra