

MENÚ DEGUSTACIÓN

“COCINAS Y COCINEROS CON ALMA”

(hasta día 24 de Julio, solo con previa reserva)

APERITIVOS

Nuestro lomo de “porc negre” embuchado con migas de sobrasada.
Coca de blat de xeixa, camaïot de embutidos Montuiri, con romescu de ramallet.

Quely tapa de “conill amb ceba”.

*Vermount Muntaner o Cerveza Rosa Blanca

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COOURSES

Arroz meloso de gambas de sóller

Margalida Llompart (Prenal blanc, Chardonay) D.O V.T Mallorca 2018

*

Nuestro cazón a la mallorquina

Acompañada con salsa de tomate de ramillete y puré de pasas

D'Amós Rosat (Cabernet y Merlot) D.O Pla i Llevant 2017

*

Terrina de lechona con foie

Con salsa de brandy Suau 15 años

Albaflor Reserva (Cabernet Sauvignon - Manto Negro- Merlot – Syrah) D.O Binissalem Mallorca

POSTRE

Sorbete de naranja “Canoneta” de Sóller Cooperativa

*

No clásica “Lemon Pie” con Gin de Menorca

Y helado de galleta Maria Quely

*Nuestro menú se acompaña con:

*Pan de “xeixa” artesano de larga fermentación natural
Aceite de oliva virgen de variedad “mallorquina” D.O. Sóller*



Cuina de tast i mercat
C/ Gran Via, 43. Sóller

Reservas aquí:



Más información en: www.ultimahora.es, www.bookstyle.net
o al WhatsApp 620965482