



5^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DE L'11 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2024

MENU DE MIGDIA ESPECIAL BOLETS MENÚ DE MEDIODIA ESPECIAL SETAS SPECIAL MUSHROOMS LUNCH MENU

ENTRANT · ENTRANTE · STARTER

Arròs melós de carabassa amb trompetes de la mort i vieires
Arroz meloso de calabaza con trompetas de la muerte y vieiras
Pumpkin mellow rice with black trumpets and scallops
"GIRÓ ROS de Galmés i Ferrer D.O Pla i Llevant"

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL

Rellom de porc negre amb fritet de bolets, paté d'albergínia i salsa de magrana agre
Solomillo de cerdo negro mallorquín con frito de setas, paté de berenjena y salsa de granada amarga
Black Majorcan pork tenderloin with mushroom conflict, eggplant pate and bitter pomegranate sauce
"MOSSÈN ALCOVER (Cabernet Sauvignon & Callet) de Pere Seda D.O. Pla i Llevant"

POSTRES · DESSERT

Xocolata, figues i tòfona
Chocolate, higos y trufa
Chocolate, figs and truffle
"DOLÇ (Mantonegro & Merlot) de Binigrau, V.T Mallorca"

Preu menu, 35€ (sense begudes)
Preu del menu amb maridatge, 55€
Iva inclòs.

*Servei de dimarts a dissabte migdia.
*Servicio de martes a sábado mediodía.
*Only for lunch time from Tuesday to Saturday

BOLETES





5^{es}. JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DE L'11 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2024

MENU DEGUSTACIÓ ESPECIAL BOLETS MENÚ DEGUSTACIÓN ESPECIAL SETAS SPECIAL MUSHROOMS TASTING MENU

Tartar de tonyina amb enokis i tòfona

Tartar de atún con enokis y trufa

Tuna tartar with enoki and truffle

"BLANC DE BLANCS (Viognier, Giró Ros, Prensal Blanc & Sauvignon blanc) de Galmés i Ferrer V.T. Mallorca"

Cirviola amb fritet de bolets i salsa de vi blanc.

ò*(Caldereta de gamba de Sóller -suplement de 12.50€-)

Serviola con frito de setas y salsa de vino blanco

O *(Caldereta de gamba de Sóller -suplemento de 12.50€-)

Lemon fish with fried mushrooms and white wine sauce

Or *(Soller prawns stew -extra 12.50€-)

"NOUNAT (Prensal Blanc & Chardonnay) de Binígrau, V.T. Mallorca"

Faraona farcida d'ensaïmada, amb picornells i salsa de figa amb pebre rosa

*Pintada rellena de ensaimada, con rebozuelos y
salsa de vino blanco*

Guinea fowl stuffed with ensaimada, with chanterelles
and white wine sauce

*"ES SECRET D'EN PERICO (Cabernet Sauvignon,
Merlot & Callet) De Pere Seda, D.O. Pla i Llevant de Mallorca"*

"Cheesecake" de formatge blau i raim

"Cheesecake" de queso azul y uva

Blue cheese and grape cheesecake

"FITA DEL RAM (Viognier) de Es Verger, V.T. Mallorca"

BOLETES



Preu menu, 45€ (sense begudes)

Preu del menu amb maridatge, 75€

Iva inclòs.