

MENU 'JORNADES DE BOLETS'

**Croquetes de bolets amb gambeta de Sóller rostida
i gel de katsuobushi**

Croquetas de Setas con gamba de Sóller asada y gel de katsuobushi
Mushroom croquettes with roasted Sóller prawn and katsuobushi gel

Raviol rodó farcit de camagroc, bolets en escabetx i salsa de safrà

Raviolo tondo relleno de camagroc, setas encurtidas y salsa de azafrán
*Round raviolo filled with "camagroc" mushrooms, pickled mushrooms,
and saffron sauce Runder*

"Dorada" en salsa de fonoll i Picornell amb patató al farigola

Dorada en salsa de hinojo y Picornell con patató al tomillo
Gilt-head bream in fennel sauce with "Picornell" and thyme potatoes

Presa de porc ibèric, xirivia, ceps i oli de tòfona

Presa de cerdo Ibérico, chirivía, ceps y aceite de trufa
Iberian pork presa, parsnip, "ceps", and truffle oil Iberisches

**Torrades dolces amb gelat d'ametles, escuma i
cruixents de Baileys i pols de bolets**

Torrijas con helado de almendras, espuma y crujientes
de Baileys y polvo de setas
*French toast with almond ice cream, foam,
Baileys crisps, and mushroom powder*

35€/pax (IVA incl.)

Bebidas no incluidas / *Drinks not included*

**Menu disponible jusqu'au 11 novembre.*

**Menü verfügbar bis 11. November.*

HORARIO

de 12:30h a 15:30h y de 18:30h a 21:00h

Imprescindible reservar · *Book in advance*

T. +34 971 631 200

S
[
F
[
I
[
B
[
O
[
B



MENU 'JORNADES DE BOLETS'

Croquetas de Setas con gamba de Sóller asada y gel de katsuobushi

Pilzkroketten mit gerösteter Garnele aus Sóller und Katsuobushi-Gel

Croquettes de champignons avec crevette rôtie de Sóller et gel de katsuobushi

Raviolo tondo relleno de camagroc, setas encurtidas y salsa de azafrán

Raviolo gefüllt mit Camagroc-Pilzen, eingelegten Pilzen und Safransauce

Raviolo rond farci de camagroc, champignons marinés et sauce au safran

Dorada en salsa de hinojo y Picornell con patató al tomillo

Goldbrasse in Fenchelsauce mit Picornell und Thymian-Kartoffeln

Dorade en sauce au fenouil avec Picornell et pommes de terre au thym

Presa de cerdo Ibérico, chirivía, ceps y aceite de trufa

Schweine-Presa, Pastinake, Steinpilze und Trüffelöl

Presa de porc ibérico, panais, cèpes et huile de truffe

**Torrijas con helado de almendras, espuma y
crujientes de Baileys y polvo de setas**

Arme Ritter mit Mandel-Eis, Schaum, Baileys-Crunch und Pilzpulver

*Pain perdu avec glace à l'amande, mousse et croustillants
de Baileys, et poudre de champignons*

35€/pax (IVA incl.)

Bebidas no incluidas / *Drinks not included*

**Menu disponible jusqu'au 11 novembre.*

**Menü verfügbar bis 11. November.*

HORARIO

de 12:30h a 15:30h y de 18:30h a 21:00h

Imprescindible reservar · *Book in advance*

T. +34 971 631 200

S
[
F
[
T
[
B
O
L
E
T
S

