



6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DE L'17 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2025

Amb motiu de les jornades gastronòmiques dels bolets de Sóller, al restaurant Ca'n Boqueta vos oferim un menú de migdia molt especial. Vos ho oferim de dimarts a dissabte només els migdies, amb reserva prèvia. A part, teniu la possibilitat de triar el nostre menú degustació que també vos oferim tant els migdies com els vespres, en el qual ens hem inspirat en aquest meravellós producte. Esperem que algun d'aquests menús sigui del vostre gust.

Con motivo de las jornadas gastronómicas de las setas de Sóller, en el restaurante Ca'n Boqueta les ofrecemos un menú de mediodía muy especial, de martes a sábado (sólo los mediodías), con reserva previa. Aparte, tiene la posibilidad de elegir nuestro menú degustación que también les ofrecemos tanto los mediodías como por la noche, en el que nos hemos inspirado en este maravilloso producto. Esperamos que alguno de estos menús sea de su agrado.

On the occasion of the Sóller mushroom gastro-nomic days, at the Ca'n Boqueta restaurant we offer you a very special lunch menu, from Tuesday to Saturday (noon only), with prior reservation. In addition, you have the possibility of choosing our tasting menu that we also offer both at lunchtime and at dinner, in which we have been inspired by this wonderful product. We hope that some of these menus are to your liking.

S [F [I [O B





6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DE L'17 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2025

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

ENTRANT · ENTRANTE · STARTER

Croqueta de llengua de bou confitada amb ceps i puré de ceba rostida · *Croqueta de lengua de buey confitada con ceps y puré de cebolla asada* · Confit beef tongue croquette with mushrooms, truffle mayonnaise and roasted onion purée

o / or / oder

Ou poché amb carabassa ofegada, "varia" negra mallorquina i trompetes de la mort · *Huevo poché con calabaza confitada, "varia" negra mallorquina y trompetes de la muerte* · Poached egg with confit pumpkin, Mallorcan black "varia" sausage and black trumpet mushrooms

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

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL

Bacallà confitat amb picornells · **Bacalao confitado con picornells**
Confit cod with chanterelle mushrooms

o / or / oder

Porcella confitada amb picornells i salsa de brandi Suau

Lechona confitada con rebozuelos y salsa de brandy Suau

Confit suckling pig with golden chanterelles and Suau brandy sauce

"SIÓ (Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot) de Ribas, V.T. Mallorca"

POSTRES · DESSERT

Financer de garrova amb camagrocs caramel·litzats i cremós de xocolata blanca i tòfona · *Financier de algarroba con cremoso de chocolate blanco y trufa blanca, rebozuelos caramelizados* · Carob financier with white chocolate and white truffle cream, caramelised chanterelles

"DOLÇ (Mantonegro & Merlot) de Binigrau, V.T. Mallorca"

Preu menu: 39€ (sense begudes)

Preu del menu amb maridatge: 59,50€

with wine pairing/*mit Weinbegleitung*

Iva inclòs.

*Servei de dimarts a dissabte migdia.

**Servicio de martes a sábado mediodía.*

*Only for lunch time from Tuesday to Saturday

S [E [I [B





6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DE L'17 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2025

El nostre menú degustació s'acompanya amb pa de pròpia elaboració, la nostra mantega de tòfona i sal d'espècies,...També podeu degustar la nostra caldereta de gamba de Sóller i la taula de formatges artesans de les illes, així com d'una maridatge amb una gran selecció de vins:

MENÚ DEGUSTACIÓ I MARIDATGE

Arròs melós de sípia amb botifarró negre i camagroc

*ACOPINYAT (Callet, Mantonegro, Merlot, Cabernet Sauvignon)
de Dalt Turó V.T. Mallorca*

**Caneló de peix mediterrani amb gamba de Sóller i
trompetes de la mort**

ò *(Caldereta de gamba de Sóller -suplement de 12.50€-)
GOLÓS (Muscat, Riesling, Viognier & Giró blanc) de Miquel Gelabert, D.O. Pla i Llevant de Mallorca

**Galta de vedella confitada amb salsa de pruna i
"fritet" de picornells**

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

Entre Illes: Menorca i Mallorca

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

Preu menú degustació: 45.00 euros.
(Beguda no inclosa)
Preu amb maridatge: 79.50 euros.

S
[
F
[
B
O
L
L
E
S





6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DE L'17 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2025

Nuestro menú degustación se acompaña con pan de elaboración propia, nuestra mantequilla de trufa y sal de especias, ... También puede degustar nuestra caldereta de gamba de Sóller y la tabla de quesos artesanos de las islas, así como de un maridaje con una gran selección de vinos:

MENÚ DEGUSTACIÓN Y MARIDAJE

Arroz meloso de sepia con butifarrón negro y trompetas amarillas

*ACOPINYAT (Callet, Mantonegro, Merlot, Cabernet Sauvignon)
de Dalt Turó V.T. Mallorca*

**Canelón de pescado mediterráneo con gamba de Sóller
y trompetas de la muerte**

ò *(Caldereta de gamba de Sóller -suplemento de 12.50€-)
*GOLÓS (Muscat, Riesling, Viognier & Giró blanc) de Miquel
Gelabert, D.O. Pla i Llevant de Mallorca*

**Carrillera de ternera confitada con salsa de ciruela
y "fritet" de rebozuelos**

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

Entre Islas: Menorca y Mallorca

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

Precio menú degustación: 45.00 euros.
(Bebida no incluida)

Precio con maridaje: 79.50 euros.

S
[
F
[
B
O
L
L
E
S





6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DE L'17 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2025

Our tasting menu is accompanied with homemade bread, our truffle butter and spice salt...You can also taste our "Sóller" prawns stew and the island's cheese platter, as well as a wine-pairing with the best selection of wines:

TASTING MENU AND WINE-PAIRING

Creamy cuttlefish rice with black pudding and golden chanterelles

ACOPINYAT (Callet, Mantonegro, Merlot, Cabernet Sauvignon)

de Dalt Turó V.T. Mallorca

**Mediterranean fish cannelloni with Sóller prawn and
black trumpet mushrooms**

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

GOLÓS (Muscat, Riesling, Viognier & Giró blanc) de Miquel

Gelabert, D.O. Pla i Llevant de Mallorca

**Slow-cooked beef cheek with plum sauce and
"fritet" of chanterelles**

ES SECRET D'EN PERICO (Cabernet Sauvignon, Merlot & Callet)

De Pere Seda, D.O. Pla i Llevant de Mallorca

Between Islands: Menorca and Mallorca

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

S
[
F
[
B
O
B

Precio menú degustación: 45.00 euros.

(Bebida no incluida)

Precio con maridaje: 79.50 euros.

