

ElGuía

HOTEL | RESTAURANT

**6^{es.} JORNADES
GASTRONÒMIQUES**

SÓLLER,

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

MENÚ ESPECIAL JORNADES DE BOLETS
MENÚ ESPECIAL JORNADAS DE LAS SETAS
SPECIAL MENU FOR MUSHROOM DAYS

APERITIU

Gyozas de setas con butifarron y consomé de hongos

Mushroom Gyozas with Butifarron and Mushroom

Consommé

Pilz-Gyozas mit Butifarron und Pilzconsommé

PRIMER PLAT

"Pilota" de lomo con col y setas

Pork loin meatball with Cabbage and mushrooms

Schweinelenden-Frikadelle mit Kohl und Pilzen

SEGON PLAT

calamar a la mallorquina con gulas de otoño

Mallorca Stile Squid Stuffed with meet, mushroom
and Eel Noodles

*Tintenfisch nach mallorquinischer Art gefüllt mit
Fleisch und Herbst-Pilzen*

POSTRE

Tambor de almendra y su helado

Almond Nougat and Its Ice Cream

Mandelnougat mit Mandelnugateis

**S
[
F
[
B**



35€ P.P. IVA INCLUIDO
(bebidas no incluídas)



6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

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

PLAT ESPECIAL JORNADES DE BOLETS

Calamars farcits de bolets

Calamares rellenos de setas

Squid stuffed with mushrooms

Tintenfisch gefüllt mit Pilzen

BOLETES

HORARIO / SCHEDULE

De 13h a 21h. / From 1pm to 9pm

Cerrado: Martes / Closed: Tuesday.



**PLATOS ESPECIALES JORNADAS DE LAS SETAS
SPECIAL DISHES FOR MUSHROOM DAYS**

ENTRANTE / STARTER / VORSPEISE

**Scones de setas deshidratadas con paté de pollo asado
y cremoso de maíz**

Dried mushroom scones with roasted chicken pate
and creamy corn

*Scones mit getrockneten Pilzen, gebratener
Hühnerpastete und cremigem Mais*

14,00€

PRINCIPAL / MAIN COURSE / HAUPTGERICHT

**Sorrentinos rellenos de calabaza con salteado de rebozuelos,
jamón ibérico, nueces tostadas, tomillo fresco y orégano**

Sorrentinos stuffed with pumpkin and sautéed chanterelle mus-
hrooms, Iberian ham, toasted walnuts, fresh thyme, and oregano

*Mit Kürbis und sautierten Pfifferlingen, iberischem Schinken,
gerösteten Walnüssen, frischem Thymian und Oregano gefüllte
Sorrentinos*

22,50€

POSTRE / DESSERT

**Mil hojas de algarroba, setas de temporada y miel, crema
de maracuyá con helado de Haba Tonka y fondo de pino**

Carob mille-feuille, season mushrooms and honey, passion
fruit cream with tonka bean ice cream and pine base

*Johannisbrot-Millefeuille, Pilze der Saison und Honig,
Passionsfruchtcreme mit Tonkabohne-Eis und Pinienboden*

S
[
F
[
T
[
B
[
O
[
B

HORARIO

13.00 - 22.00h (todos los días)





BAR MOLINO
Sóller, Mallorca

6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

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

PLATOS ESPECIALES JORNADAS DE LAS SETAS

Arros sec amb cames-seques, esclatassangs i pollastre

Arroz seco con rebozuelos, níscalos y pollo.

"Paella" with mushrooms and chicken.

19.50 €

**Sopa de ceba amb cames seques, esclatassangs,
ou i pa gratinat amb fórmate.**

Sopa de cebolla con rebozuelos, níscalos, huevos
y pan gratinado con queso.

Onion soup with mushrooms, egg and bread gratinate.

13.50 €

S
[
F
[
B
O
L
L
E
S



HORARIO

12:30 a 22:30h · De Lunes a Domingo

T- +34 971 63 86 15

6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

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

La Cuina
d'en Marc



MENÚ ESPECIAL JORNADES DE BOLETS MENÚ ESPECIAL JORNADAS DE LAS SETAS

PRIMER PLAT

**Arròs a la llauna de picornells, pebres rostits
i presa ibèrica**

Arroz a la lata con rebozuelos, pimientos asados
y presa ibérica

**Escut de vedella al caliu, saltejat de blaves i esclatasangs
servit amb un cremós de tomàtiga seca**

Escudo de ternera a la brasa, salteado de cucumela y
niscalos de sangre servido cremoso de tomates secos

**Lingot de xocolata, camagrocs a la taronja
i gelat de logur**

Lingote de chocolate, rebozuelo a la naranja
y helado de yogur

35,00 € P.P. IVA INCLUIDO

(bebidas no incluidas)

(*) Es imprescindible reservar.

BOLETS



Tots els dies que esta obert
disponible migdia i vespre
Reserves al tel. 635 807 126
sacuinadenmarc@gmail.com

Aperitivo de la casa · Aperitif des hauses
Homemade appetizer · Aperitif a la maison

Crema ligera de “ceps”, ravioli de mollejas de pato y huevos de codorniz · Light cream of mushrooms, ravioli of duck gizzards and quail eggs · *Leichte champignoncreme, entenmägen-ravioli und wachteleiern* Crème légère de champignons, raviolis de gesiers de canard et œufs de caille

Panceta de cerdo confitada con puré de coliflor y setas en texturas
Confit pork belly with cauliflower puree and textured mushrooms
Confitierter schweinebauch mit blumenkohlpüree und texturierten champignons · Poitrine de porc confit avec purée de chou-fleur et champignons texturés

Merluza rellena de “picornells” y calabaza con crema de huevo frito y “cama grocs” · Hake stuffed with chanterelle and pumpkin with fried egg cream and yellowfoot · *Seehecht gefüllt mit pfifferlingen und kürbis mit spiegeleicreme und trompetenpfifferling*
Merlu farci a la chanterelle et au potiron avec creme d'œufs frits et chanterelle jaune

Sopa de melocotón asado con aire de trufa y chips de chocolate blanco · Soup of roasted peach with truffle air and white chocolate chips · *Suppe von geröstetem pfirsich mit trüffelaroma und weissen schokoladenchips*
Soupe de peches roties a l'air de truffe et aux pepites de chocolat blanc

55€ (iva incluido)
Bebidas no incluidas. *Drinks not included.*

HORARIO · SCHEDULE
Lunes a sábado · *Monday to saturday*
18.30 a 22h
Reserva previa · *Book in advance*
T. +34 971 631 650

S
[
F
[
I
[
B
[
O
[
B



APERITIU · APERITIVO · APPETIZER

**Coca de xeixa amb ceba caramel·litzada,
tomàtiga seca i esclata-sangs**

Coca de xeixa con cebolla caramelizada, tomate seco
y esclata-sangs

*Xeixa wheat flatbread with caramelized onion,
sun-dried tomato, and "esclata-sangs"*

ENTRANT · ENTRANTE · STARTER

Coulant de bolets

Coulant de setas

Wild mushroom coulant

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL · MAIN

Risotto de picornells amb molleres al josper.

Risotto de rebozuelos con mollejas al josper

*Risotto with chanterelles and sweetbreads finished
in the Josper oven*

POSTRE · DESSERT

Pannacotta de trompeta negra

Pannacotta de trompeta negra

Black trumpet mushroom pannacotta

Preu: 40€/pax (IVA incl.)

Begudes no incloses / *Drinks not included*

HORARIO

Miércoles/Jueves/Domingo

13.00 a 16.00

Lunes/Viernes/Sábado

13.00 a 16.00, y de 19.00 a 22.30

Martes – cerrado

Reserva previa · *Book in advance*

T. +34 871 717 984

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





6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

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

APERITIVO · APPETIZER

Tosta de pan de tomate de ramillete con angulas de monte al ajillo

Tomato toast with wild garlic mushrooms

**Seta: Champiñón*

Huevo de corral a baja temperatura con setas a la crema y emulsión de soja

Free-range egg cooked at low temperature with creamy mushrooms and soy emulsion

**Setas: Girgola, Shiitake, Rebozuelo*

Canelón de la abuela con gratén de ceps en su jugo

Grandma's cannelloni with ceps gratin in its juice

**Seta: Ceps*

Lomo de bacalao confitado con camagrocs, crema de zanahoria ahumada y callos de bacalao estofados con seta de cardo

Confit cod loin with yellowfoot mushrooms, smoked carrot cream and stewed cod tripe with king oyster mushroom

**Setas: Camagrocs, Seta de cardo*

Entrecôte de vaca trinchada con salsa de robellones y patata enmascarada

Sliced beef entrecôte with saffron milk cap sauce and masked potatoes

**Setas: Robellones*

Tierra de cacao, coca de trompetas de la muerte y mousse de trufa negra

Cocoa soil, black trumpet sponge cake and black truffle mousse

**Setas: Trompetas de la muerte, Trufa negra*

55€/pax (IVA incl.)

Bebidas no incluidas / Drinks not included

**Menú disponible hasta el 15 de noviembre.*

**Menu available until November 15th.*

Reserva previa · Book in advance

T. +34 971 631 461

info@hotelmariinasoller.com

S
[
F
[
B
O
[
B





6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

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

APÉRITIF · VORSPEISE

Tartine de tomate ramillete avec champignons d'ail sauvage

Tomatentost mit Waldpilzen in Knoblauchöl

**Seta: Champiñón*

**Œuf fermier à basse température avec champignons à
la crème et émulsion de soja**

Freilande bei niedriger Temperatur gegart mit Rahmpilzen
und Sojaemulsion

**Setas: Girgola, Shiitake, Rebozuelo*

Cannelloni de grand-mère gratiné aux cèpes dans leur jus

Großmutter's Cannelloni mit Steinpilzgratin im eigenen Saft

**Seta: Ceps*

**Dos de cabillaud confit avec "camagrocs", crème de carotte fumée et
tripes de cabillaud mijotées avec pleurote du panicaud**

Konfiertes Kabeljaufilet mit "Camagrocs", geräucherter Karottencreme
und geschmortem Kabeljau-Kutteln mit Kräuterseitling

**Setas: Camagrocs, Seta de cardo*

**Entrecôte de bœuf tranchée avec sauce de lactaires et
pommes de terre masquées**

Geschnittenes Rinderentrecôte mit Edelreizker-Sauce
und maskierten Kartoffeln

**Setas: Robellones*

**Terre de cacao, coca de trompettes de la mort et
mousse à la truffe noire**

Kakaokrümel, Kuchen mit Totentrompeten und
schwarze Trüffel-Mousse

**Setas: Trompetas de la muerte, Trufa negra*

55€/pax (IVA incl.)

Boissons non incluses / Getränke nicht inbegriffen

**Menu disponible jusqu'au 15 novembre.*

**Menü verfügbar bis 15. November.*

Réservez à l'avance · Buchen Sie im Voraus

T. +34 971 631 461

info@hotelmariinasoller.com

S
[
F
[
B
[
O
[
B



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



APERITIVO

Sopa de múrgoles i castanyes amb foie gras

Sopa de colmenillas y castañas con foie gras

Morels and chestnut soup with foie gras

Morcheln und Kastaniensuppe mit Gänseleber

ENTRANTE

**Tàrtar de vedella i cames seques en escabetx amb
crema de patates i ou ferrat amb randeta**

Tartar de ternera con rebozuelos encurtidos y crema
de patata con huevo frito con puntilla

*Beef tartare with pickled chanterelles and potato
cream with fried egg*

Tartar vom Rind mit eingelegten Pfifferlingen und
Kartoffelcreme mit Spiegelei

PRINCIPAL

**Llampuga i xulla amb esclata-sangs, figues,
pebre vermell i fideus secs**

Lampuga y panceta con niscalos, higos,
pimiento rojo y fideos secos

*Golden mackerel and belly pork with pine mushrooms,
figs, red pepper and dry noodles*

Goldmakrele und Bauchspeck mit Pinienpilzen,
Feigen, rotem Pfeffer und trockenen Nudeln

POSTRE

Bosc de xocolata

Chocobosque · *Chocolate forest* · Shokoladenwald

45€ (iva incluido).

Bebidas no incluídas.

(*) Menú disponible hasta el 10 de noviembre.

HORARIO

De martes noche a domingo.

Reserva previa T. +34 658 192 564

S
[
F
[
B
[
B



ElGuía

HOTEL | RESTAURANT

6^{es.} JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

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

MIG MENÚ ESPECIAL JORNADES DE BOLETS
MEDIO MENÚ ESPECIAL JORNADAS DE LAS SETAS
HALF SPECIAL MENU FOR MUSHROOM DAYS

Copa de Cava de Benvinguda

APERITIU

Croquetes de boletus

Croquetas de boletus · *Mushrooms croquettes* · Pilzkroketten

PLAT PRINCIPAL

Calamars farcits de carn picada amb bolets i patató bollit

Calamares rellenos de carne picada con
boletus y patata hervida

*Squids stuffed with minced meat, mushrooms
and boiled potatoes*

Tintenfisch gefüllt mit Hackfleisch, Pilzen
und gekochte Kartoffeln

O

Llom amb col, esclatasangs i verduretes de temporada

Lomo con col, nísalos y verduritas de temporada

*Fillet of pork with cabbage, Iberian bacon, tomato and
steamed potato, chanterelles and seasonal vegetables*

Schweinefilet mit Weißkohl, Iberischer Speck,
Pfifferlingen und Gemüse der Saison

POSTRE

Gelat de figa

Helado de higo · *Fig ice cream* · Feigeneis

S [F [B



26,50 € P.P. IVA INCLUIDO
(bebidas no incluídas)

RESTAURANT
ES CANYIS
PLATJA D'EN REPIC, SÓLLER

**6^{es.} JORNADES
GASTRONÒMIQUES**

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

(*) Platos disponibles hasta el 10 de noviembre.

**PLATS ESPECIALS JORNADES DE BOLETS
PLATOS ESPECIALES JORNADAS DE LAS SETAS
SPECIAL DISHES FOR MUSHROOM DAYS**

Tosta de bolets a la crema i foie
Tosta de setas a la crema con foie
Creamy mushrooms toast with foie
8€

Paella de verdures i bolets
Paella de verduras y setas
Mushrooms and vegetables paella
21€

Ravioli farcit de vedella, bolets i trufa
Ravioli relleno de ternera, setas y trufa
Ravioli stuffed with beef, mushrooms and truffle
21€

Peus de porc farcits de bolets i foie
Manitas de cerdo rellenas de setas y foie
Pig's trotters stuffed with mushrooms and foie
22€

HORARIO

De miércoles a domingo.
Wednesday to sunday.

**S
[
F
[
B**

