



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
L
L
E
R





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

