



**7^{es.} JORNADES
GASTRONÒMIQUES**
SÓLLER I PORT DE SÓLLER,
DEL 10 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2026

A Ca'n Boqueta ens sumam a les Jornades Gastronòmiques dels Bolets de Sóller amb una proposta especial inspirada en els aromes, els sabors i la riquesa dels nostres boscs. Durant aquestes jornades, els bolets es converteixen en protagonistes d'una cuina de temporada que combina la tradició mallorquina, el producte de proximitat i la nostra mirada contemporània.

Els migdies, de dimarts a dissabte, oferim un menú especial de bolets de tres plats, disponible amb reserva prèvia, que conviu amb el nostre menú de migdia habitual.

Als vespres, de dimarts a dissabte, podreu gaudir del nostre menú degustació i de «Després de la pluja», una proposta gastronòmica especial en què els bolets formen part del relat culinari i ens acosten als sabors més profunds de la tardor.

Vos convidam a descobrir una temporada que transforma el paisatge de la Serra de Tramuntana i inspira la nostra manera d'entendre la cuina.

*«Després de la pluja, el bosc desperta.
I la cuina també.»*

S
[
F
[
B





**7^{es.} JORNADES
GASTRONÒMIQUES**
SÓLLER I PORT DE SÓLLER,
DEL 10 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2026

En Ca'n Boqueta nos sumamos a las Jornadas Gastronómicas de las Setas de Sóller con una propuesta especial inspirada en los aromas, los sabores y la riqueza de nuestros bosques.

Durante estas jornadas, las setas se convierten en protagonistas de una cocina de temporada que combina la tradición mallorquina, el producto de proximidad y nuestra visión contemporánea.

De martes a sábado, a mediodía, ofrecemos un menú especial de setas de tres platos, disponible con reserva previa, que convive con nuestro menú de mediodía habitual.

Por las noches, de martes a sábado, podrán disfrutar de nuestro menú degustación y de «Después de la lluvia», una propuesta gastronómica especial en la que las setas forman parte del relato culinario y nos acercan a los sabores más profundos del otoño.

Les invitamos a descubrir una temporada que transforma el paisaje de la Serra de Tramuntana e inspira nuestra manera de entender la cocina.

*«Después de la lluvia, el bosque despierta.
Y la cocina también.»*

S
[
F
[
B





7^{es.} JORNADES
GASTRONÒMIQUES
SÓLLER I PORT DE SÓLLER,
DEL 10 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2026

At Ca'n Boqueta, we are taking part in the Sóller Mushroom Gastronomy Days with a special offering inspired by the aromas, flavours and richness of our woodlands.

Throughout this celebration, mushrooms take centre stage in our seasonal cuisine, bringing together Mallorcan culinary traditions, locally sourced ingredients and our contemporary approach to cooking.

From Tuesday to Saturday at lunchtime, we offer a special three-course mushroom menu, available by advance reservation, alongside our regular lunch menu.

From Tuesday to Saturday in the evenings, guests can enjoy our tasting menu or "After the Rain", a special gastronomic experience in which mushrooms become part of our culinary story, revealing the deeper flavours of autumn.

We invite you to discover a season that transforms the landscape of the Serra de Tramuntana and inspires the way we cook.

***"After the rain, the forest awakens.
And so does our kitchen."***

S
[
F
[
B





**7^{es.} JORNADES
GASTRONÒMIQUES**
SÓLLER I PORT DE SÓLLER,
DEL 10 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2026

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

ENTRANT · ENTRANTE · STARTER

Arròs melós de tòfona de tardor amb gamba vermella de Sóller marinada, emulsió dels seus caps i germinats de pèsol

Arroz meloso de trufa de otoño con gamba roja de Sóller marinada, emulsión de sus cabezas y brotes de guisante
Creamy autumn truffle rice with marinated Sóller red prawns, an emulsion of their heads and pea shoots

"TIANNA BOCHORIS (Prensal Blanc, Giró Ros & Sauvignon Blanc) de Tianna Negre, D.O. Binissalem"

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

Llom de porc negre mallorquí rostit a baixa temperatura, gratinat de bolets de tardor, ceba confitada amb picornells i suc de rostit

Lomo de cerdo negro mallorquín asado a baja temperatura, gratinado de setas de otoño, cebolla confitada con rebozuelos y jugo del asado

Slow-roasted Mallorcan black pork loin with an autumn mushroom gratin, caramelised onions with chanterelles and roasting jus

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

PLAT DOLÇ · POSTRE · DESSERT

Sorbet i confitura d'esclata-sangs, esferes de greixonera de brosat de cabra, brownie de garrova i cremós de xocolata

Sorbete y confitura de níscolos, esferas de greixonera de requesón de cabra, brownie de algarroba y cremoso de chocolate

Saffron milk cap sorbet and preserve, spheres of Mallorcan goat's curd pudding, carob brownie and chocolate crèmeux

"ROVER DOLÇ (Moscatell) de Nave Rover, V.T. Mallorca"

Preu: 37,50€ (sense begudes)

Preu amb maridatge (with wine pairing): 59,50€

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

