



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

MENÚ 'JORNADES DE BOLETS'

(*) Disponible desde el 24.10.2026 hasta el 15.11.2026

Selección de mini platos elaborados con ingredientes de temporada:

A selection of miniature dishes crafted with seasonal ingredients:

Mini platos · Mini Dishes

Capuchino de setas silvestres mus de coco y polvo de setas

Wild Mushroom Cappuccino with coconut mousse and mushroom powder

Tosta caliente de setas salteadas con ajo, perejil y lascas de camaïot

Warm Toast with Sautéed Mushrooms with Garlic, Parsley and flakes of camaïot

Pintxo seta de ostra de tempura · Tempura Oyster Mushroom Pintxo

Menú de mini platos · Mini Dish Menu

Croqueta de boletus con caviar de aceite de oliva

Boletus Croquette with Olive oil Caviar

Patata asada con niscalos, yema curada y jugo de carne · Roasted Potato with saffron milk caps (*Lactarius deliciosus*), cured egg yolk and meat juice

Trigo cremoso pato curado con parmesano, puerro y selección de setas
Creamy Wheat with Cured Duck with Parmesan, leek and a selection of mushrooms

Huevo a baja temperatura con espuma de patata y trompetas de la muerte · Slow-Cooked Egg with potato foam and black trumpet mushrooms

Calamar, gallineta y estofados con salsa de camagroc
Squid and Gurnard stewed with yellow foot mushrooms

Panceta y rebozuelos con de soja y sésamo
Pork Belly and Chanterelles with soy and sesame

Postre · Dessert

Chocolate negro helado de trompetas y tierra de cacao
Frozen Dark Chocolate with Black Trumpet Mushrooms and cocoa soil

Horario: De miércoles a domingo (ambos inclusive),
de 13h a 15.30h y de 18h a 21h

69€/pax (IVA incl.)

Bebidas no incluidas / *Drinks not included*

Mínimo 2 personas / *Minimum 2 guests*

Reserva previa · *Book in advance*

T. +34 971 631 461

info@hotelmariinasoller.com

S
[
E
[
T
[
B

