



JORNADES
GASTRONÒMIQUES
**DE LA GAMBA
DE SÓLLER**

Carpaccio de gamba amb Foie
Carpaccio de gamba con foie
Red prawn carpaccio with foie

Arròs melós de gamba de Sóller
Arroz meloso de gamba de Sóller
Mellow rice of Sóller prawns

**Norfeu rosat de Cellers Perelló
(Garnatxa & Ull de llebre) Girona*

Filet de peix amb suquet de gamba roja
Filete de pescado con "suquet" de gamba roja
Fish filet with red prawns "suquet"

** Son Puig blanc (Prensal) I.G.P. Mallorca*

Rellom de porc negre amb alborònia i salsa de brandy
*Solomillo de cerdo negro mallorquí
con alboronia y salsa de brandy*
Majorcan black pork tenderloin
with "alboronia" and brandi sauce

**Sió de Ribas (Mantonegro, Syrah, Cabernet & Merlot) V.T. Mallorca*

Fi de verema a Mallorca
Fin de vendimia en Mallorca
End of vintage in Mallorca

**Dolç de Binigrau (Mantonegro & Merlot) V.T. Mallorca*

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Precio Menú Degustación: 35 €
(bebidas no incluidas)
Con maridaje: 59,50€
IVA incl. / Taxes incl.

