

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA GAMBA DE SÓLLER

MENU DE MIGDIA ESPECIAL GAMBA DE SÓLLER SPECIAL "SÓLLER" PRAWNS LUNCH MENU

Tapeta de conill amb gambes
"Tapita" of rabbit with prawns

* MANCÉS DE TIBUS (*Mancés de Tibus*)
de Ca'n Axartell V.T. de Mallorca



Arròs melós de gamba de Sóller
Mellow rice with "Sóller" prawns

* GOLÓS (Muscat, Riesling, Viognier & Giró blanc)
de Miquel Gelabert D.O. Pla y llevant de Mallorca



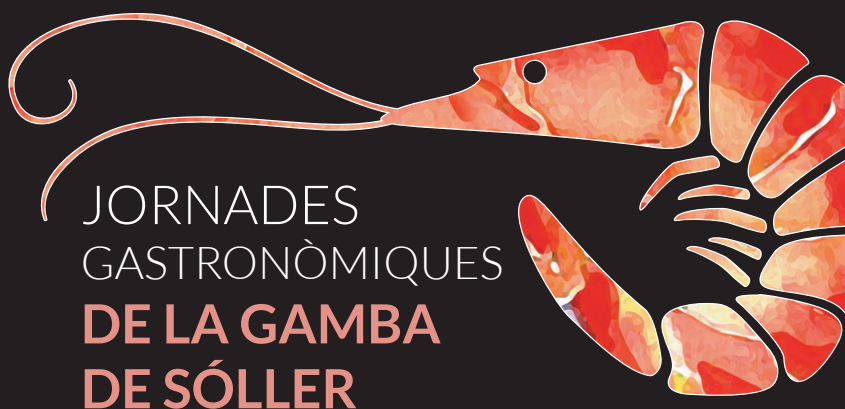
Tatín d'ensaimada amb gelat d'ametlla crua
Hot apple "ensaimada" with almond ice cream

* FRISANT DE GEL (*Gewürztraminer*)
de Gramona, D.O. Penedés

Servei de dimarts a dissabte migdia.
Only for lunch time from Tuesday to Saturday

Menú Degustació: 29,50 €
(begudes no incloses)

* Menú amb maridatge de vins: 45€
IVA incl. / Taxes incl.



JORNADES
GASTRONÒMIQUES
**DE LA GAMBA
DE SÓLLER**

MENU DE VESPRE ESPECIAL GAMBA DE SÓLLER
SPECIAL "SÓLLER" PRAWNS DINNER MENU

Coca de ceba confitada amb figues i foie mi cuit
Comfit onion "coca" with figs and foie mi cuit

La nostre croqueta de gamba de Sóller
Our croquette of prawns of Sóller

Risotto de tòfona amb gamba vermella marinada amb cítrics
Risotto of truffle with red prawns marinated in citrus fruits



Tapeta de conill amb gambes
"Tapita" of rabbit with prawns

Negret amb suquet de gamba
"Negrito" fish with prawn stew

El nostre caneló de porcella confitada amb salsa de vi dolç
Our comfit suckling pig cannelloni with sweet wine sauce



Sorbet de raïm amb gelatina de cava
Grape sorbet with cava jelly

Finals d'estiu a Mallorca
End of the summer in Mallorca

Horari: de dimarts a dissabte
from Tuesday to Saturday

Menú Degustació: 59,50 €
(begudes no incloses · drinks not included)