

# JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA GAMBA DE SÓLLER

## MENÚ DE MEDIODIA ESPECIAL GAMBA DE SÓLLER SPECIAL "SÓLLER" PRAWNS LUNCH MENU

Tapita de conejo con gambas  
*"Tapita" of rabbit with prawns*

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



Arroz meloso 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*



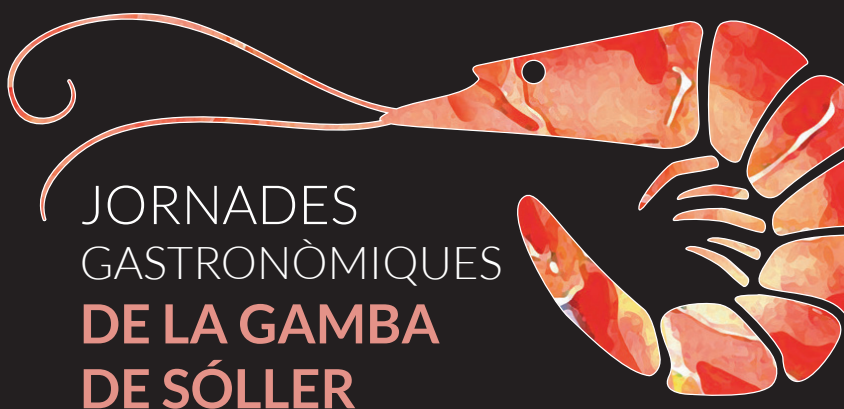
Tatín de ensaimada con helado de almendra cruda  
*Hot apple "ensaimada" with almond ice cream*

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

Servicio de martes a sábado mediodía.  
*Only for lunch time from Tuesday to Saturday*

Menú Degustación: 29,50 €  
(bebidas no incluidas)

\* Menú con maridaje de vinos: 45€  
IVA incl. / Taxes incl.



JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
**DE LA GAMBA  
DE SÓLLER**

MENÚ DE NOCHE ESPECIAL GAMBA DE SÓLLER  
SPECIAL "SÓLLER" PRAWNS DINNER MENU

Coca de cebolla confitada con higos y foie mi cuit  
*Comfit onion "coca" with figs and foie mi cuit*

Nuestra croqueta de gamba de Sóller  
*Our croquette of prawns of Sóller*

Risotto de trufa con gamba roja marinada con cítricos  
*Risotto of truffle with red prawns marinated in citrus fruits*



Tapita de conejo con gambas  
*"Tapita" of rabbit with prawns*

Negrito con "suquet" de gamba  
*"Negrito" fish with prawn stew*

Nuestro canelón de lechona confitada con salsa de vino dulce  
*Our comfit suckling pig cannelloni with sweet wine sauce*



Sorbet de raïm amb gelatina de cava  
*Sorbete de uva con gelatina de cava · Grape sorbet with cava jelly*

Finals d'estiu a Mallorca  
*Finales de verano en Mallorca · End of the summer in Mallorca*

Horari: de martes a sábado  
*from Tuesday to Saturday*

Menú Degustación: 59,50 €  
*(bebidas no incluidas · drinks not included)*