



# JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA GAMBA DE SÓLLER

## MENÚ DEGUSTACIÓN · TASTING MENU

### **Aperitivo · Aperitif**

Cappuccino de gamba y aire de lima de kéfir  
*Prawn from Soller Capuccino and Kefir lime air*

### **Entrante · Starter**

Vieiras y gamba, beurre blanc, quinoa y setas  
*Scallops and prawn from Soller, beurre blanc, quinoa and mushrooms*

### **Principal · Main Course**

Arroz meloso de carrilleras, carpaccio  
de gamba, alioli de perejil y albahaca  
*Creamy cheek rice, Soller prawn carpaccio,  
parsley and basil alioli*

### **Postre · Dessert**

Canelón crujiente de gianduja con helado de vainilla  
*Crispy gianduja cannelloni with Vanilla ice cream*



Precio: 45€

Precio experiencia con maridaje: 55€  
(Incluye café y agua)



**Suculenta**  
Port de Sóller

