

MENÚ DEGUSTACIÓ I MARIDATGE



Carpaccio de gamba amb foie

Carpaccio de gamba con foie

Prawn carpaccio with foie

**Muscat (Moscatell) de Miquel Oliver, D.O. Pla i Llevant*

Galta de tonyina vermella “bluefin” amb salsa del seu “marmitako” i amanida de patata poblera ò Caldereta de gamba de Sóller (+12,50€)

Carrillera de atún rojo “bluefin” con salsa de su “marmitako” y ensalada de patata “poblera” (+12,50€)

Bluefin red tuna cheek with “marmitako” sauce and “poblera” potato salad (+12,50€)

**Nounat (Prensal Blanc & Chardonnay) de Binigrau, VT Mallorca de Pere Seda, D.O. Pla i Llevant*

El nostre caneló de porcella confitada amb bolets

Nuestro canelón de lechona confitada con setas

Our canelloni of comfit suckling pig with mushrooms

**12 Volts (Callet, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot) de 4 Kilos, VT Mallorca*

Fruits secs, xocolata blanca, raïm i figues

Frutos secos, chocolate blanco, uvas e higos

Nuts, white chocolate, grapes and figs

**Frissant de Gel (Gewürztraminer) de Gramona, D.O. Penedès*



39,50€ (sin bebidas / drinks not included)

68,50€ (con maridaje / with pairing)

Iva incluido / Vat included

Martes a sábado (solo cenas)

Tuesday to saturday (only dinner)

Reserva previa / book in advance: 971 638 398



JORNADES
GASTRONÒMIQUES
**DE LA GAMBA
DE SÓLLER**