

sa figuera

RESTAURANT

MENÚ JORNADAS DE LA GAMBA DE SÓLLER

Welcome Cocktail

Amuse-bouche

Entrante

Gambas de Sóller al vapor de cítricos del valle y “ trampó”

Sóller prawns steamed with citrus from the valley and “ trampó”

*Garnelen aus Sóller gedünstet mit Zitrusfrüchten
aus dem Tal und “ Trampó “*

Crevettes de Sóller cuites à la vapeur avec
des agrumes de la vallée et du “ trampó “

Principal

Rape con camisa de aceitunas y gambas de Sóller

Monkfish with Tapenade Crust and Sóller prawns

Seeteufel mit Olivenwickel und Garnelen aus Sóller

Lotte à la Tapenade et Gambas de Sóller

Postre

Gató de avellanas y mousse plátano con almendras

Hazelnut cake and banana mousse with almonds

Haselnusskuchen mit Bananenmousse und Mandeln

Gâteau aux noisettes et mousse de banane aux amandes



50 € (iva incluido)

Bebidas no incluidas.

Martes a sábado (solo cena)

Reserva previa 971 631 650

JORNADES
GASTRONÒMIQUES
**DE LA GAMBA
DE SÓLLER**

