

Menú degustació **nit**
dijous, divendres i dissabte

Tardor: llampuga i bolets

**Tartar de llampuga fumada i picornells
a l'aroma de cítrics**

*Tartar de llampuga ahumada y rebozuelos al
aroma de cítricos*

Crema de salsifis amb trompetes de la mort
Crema de salsifis con trompetas de la muerte

**Arròs melós de bolets del bosc amb
conill i colomí**

*Arroz meloso de setas del bosque
con conejo y pichón*

**Suprema de llampuga sobre saltejat de
pebres vermells i esclata-sangs**

*Suprema de llampuga sobre salteado
de pimientos rojos y niscalos*

**Flam de castanyes amb gató de ceps i
salsa de mores silvestres**

*Flan de castañas con "gató" de ceps y crema de
moras silvestres*

selecció de maridatge

amb els aperitius

*Una copa de Armero i Adrover
(D.O. Pla i levant)*

amb el entrant

*Una copa de Pedra de Binissalem rosat
(José Luis Ferrer D.O. Binissalem)*

amb el principal

*Una copa de Fangos blanc 2010
(Toni Gelabert D.O. Pla i levant)*

per les postre

*Vi dolç
(D.O. Mallorca)*

25 €
*iva inclòs
iva incluido*

9 €
*iva inclòs
iva incluido*