

MENÚ “BALA ROJA” < 74,00€ >

APERITIVOS

Gilda de coliflor en pickle con rape adobado

Merengue de oliva “trencada”

Maíz encebollado

Bizcocho de frito mallorquín con cordero

Polvorón salado, limón y caviar vegetal

CÓCTEL

Cóctel vegetal de temporada

APERITIVO CALIENTE

Consomé de chirivía y gamba con masa madre

ENTRANTE

Pil-pil de langosta marinada con alcaparras y crema de arroz ácido 26€

Guisantes frescos con pularda y caviar 22€

PESCADOS

Suquet de congrio y cigala con mojo de tamarindo y foié 23€

Calamar en su “tinta” 17€

CARNE

Presa de cerdo negro con crema de almendra cruda 24€

PRE-POSTRE

Ácido picante y anisado en mesa 8€

POSTRE

Cereza con cerveza al cacao con miel y trufa 8€

PETIT FOUR

Sobremesa mallorquina, naranja y cacahuetes

< IVA INCLUIDO >