

SINGULAR

La cocina del fuego



MENÚ DEGUSTACIÓN

TERRITORIO | TERRITORI

Gamba roja y calamar de potera | *Red prawn and squid*
Coca de caballa marinada y tumbet | *Marinated mackerel coca and tumbet*
Buñuelo de ensaimada, sobrasada y miel | *Ensaïmada fritter of sobrasada and honey*
Langosta menorquina y caviar | *Menorcan Lobster with caviar*

Puerros con trufa de Inca Leeks with Inca truffles
Judías a la brasa con brossat de "Can Buguera" | *Grilled beans with "Can Burguera" brossat*

MAR Y FUEGO | MARI FOC

Mero a la brasa con acelgas escaldada y chantilly de sobrasada
Grilled grouper with blanched chard and sobrasada Chantilly
Porcella de cerdo negro acompañado con un pastel de zanahorias, chirivía y apio
Black suckling pig served with a carrot, parsnip, and celery cake.

ORIGEN

Degustación de quesos autóctonos | *Local Cheeses tasting*
Fresas ahumadas de Sa Pobla, helado de mantequilla acompañada de un agua de hierbabuena
Smoked strawberries from Sa Pobla, butter ice-cream accompanied by mint water.

110€

Precios con iva incluida, pan y agua incluida