



MENU PICNIC



MENU PICNIC

50

€/persona picnic privado.
Sin montaje. IVA incluido.
*€/ pax picnic experience without
assembly. VAT Included.*

Chips vegetales | *Vegetarian chips*

Aceituna de Soller | *Olives from Soller*

Galletas de Muro | *Local crackers from Muro*

75

€/persona picnic privado
con montaje en los campos.
IVA incluido.
*€/ pax picnic experience with
assembly in the fields. VAT
Included.*

ENTRANTES | *STARTERS*

Ensalada de Quinoa, queso halloumi a la parrilla,
aceitunas, tomate, pepino y curry.
*Quinoa salad, grilled halloumi (Sheep) cheese, olives,
tomatoes, cucumber, and curry.*

Hummus, tzatsiki, guacamole a la brasa y crudités.
Trio of hummus, tzatziki, and smoked guacamole with crudité.

Tabla de queso y jamón ibérico con pan de cristal y sobresada.
Cheese board, Iberian ham, sobresada with crystal bread.

PRINCIPALES | *MAIN COURSES*

Ensaïmada de Roastbeef al estilo Singular con queso de mahón
Singular style roastbeef Ensaïmada, with Mahon cheese.

Rollos de Salmon, con verduras de la huerta y
dip de miel de nuestras abejas.
Salmon rolls with vegetables from our garden and homemade honey dip

Ensalada de pasta con trampó, huevo campero y
ventresca de bonito.
*Pasta salad with Mallorquin sauce "Trampo", free-range eggs,
bonito belly.*

POSTRE | *DESSERT*

Frutas del verano a la parrilla y aceite de oliva finca serena
Grilled summer fruits, olive oil from Finca Serena.