

THE LODGE

★★★★★
MALLORCA

MENÚ GRUPO GAYETA

Aperitivo

Sal de Es Trenc, aceitunas y hierbas mediterráneas
Mantequilla de oveja ecológica ahumada y sobrasada
Galletas caseras Nerinas y Pan de “llonguet”

Entrantes

Coca de sardinas
Gilda mallorquina
Buñuelo de “porcella”, sobrasada y miel
Puerro a la brasa con parmentier
y cortezas de cerdo negro.

Principal

Lechona mallorquina confitada, alcachofas
a la brasa y puré de patata trufado
Filete de lubina salvaje, flor de calabacín
rellena de berenjena asada, crema de guisantes
y salsa limonera.
Plato vegetariano

Postres

Ganache de chocolate 70% con aceite de Finca
Serena y sal de Es Trenc
Crema de limón de la Tramuntana
y merengue carbonizado

Bodega

Blanco: Finca Serena Blanco
Rosado: Finca Serena
Tinto: Son Caules
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura
Otros: Refrescos, cerveza y agua

GAYETA GROUP MENU

Appetizer

Es Trenc salt, olives and Mediterranean herbs
Smoked organic sheep's butter and sobrasada
Homemade Nerinas biscuits and “llonguet” bread

Starters

Sardine coca
Mallorcan Gilda
Fritter stuffed with suckling pig, sobrasada and honey
Grilled leek with mashed potatoes
and black pork rinds

Main

Mallorcan suckling pig confit, grilled artichokes and
truffled mashed potato
Fillet of wild sea bass, courgette flower
stuffed with roasted aubergine, pea cream
and lemon sauce
Vegetarian dish

Desserts

70% chocolate ganache with Finca Serena olive oil
and Es Trenc salt
Tramuntana lemon cream
and charred meringue

Wines

White: Finca Serena Blanco
Rosé: Finca Serena
Red: Son Caules
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura
Other: Soft drinks, beer and water

Precio por pers. 80€ Price per person