



PROPUESTAS DE MENÚ EMPRESAS 2019

Set Menu 1

Para comenzar

Selección de panes; rústico de masa madre y focaccia de algas con mantequilla vegana y flor de sal

Aperitivo

Espuma de boniato asado – Pesto de rúcula – Olivas negras

Crema de Calabaza ahumada

Panceta de Ibérico – Croutons de centeno – Crema ácida

Carrillera de Ternera

Cocción de 24 hs – Emulsión de patata trufada – Setas – Jugos de cocción

Tarta de Limon

Cremoso de limón – Merengue de Lima – Sorbete de Fruta de la pasión

40 EUROS

IVA incluido

Bebidas no incluidas



Set Menu 2

Para comenzar

Selección de panes; rústico de masa madre y focaccia de algas con mantequilla vegana y flor de sal

Aperitivo

Espuma de boniato asado – Pesto de rúcula – Olivas negras

Crema de Calabaza ahumada

Panceta de Ibérico – Croutons de centeno – Crema ácida

Pulpo a las Brasas

Acelgas salteadas – Emulsión de Aji amarillo – Chips de ajo

Carrillera de Ternera

Coccion de 24 hs – Emulsión de patata trufada – Setas – Jugos de cocción

Tarta de Limon

Cremoso de limón – Merengue de Lima – Sorbete de Fruta de la pasion

50 EUROS

IVA incluido

Bebidas no incluidas



Set Menu 3

Para comenzar

Selección de panes; rústico de masa madre y focaccia de algas con mantequilla vegana y flor de sal

Aperitivo

Espuma de boniato asado – Pesto de rúcula – Olivas negras

Crema de Calabaza ahumada

Panceta de Ibérico – Croutons de centeno – Crema ácida

Coca de Llampuga

Vegetales asados – Lomo de llampuga curada – Jugo de escalivada

Pulpo a las Brasas

Acelgas salteadas – Emulsión de Aji amarillo – Chips de ajo

Carrillera de Ternera

Cocción de 24 hs – Emulsión de patata trufada – Setas – Jugos de cocción

Tarta de Limon

Cremoso de limón – Merengue de Lima – Sorbete de Fruta de la pasión

60 EUROS

IVA incluido

Bebidas no incluidas



Set Menu 4

TAPEO – SHARING STYLE

NUESTROS PANES ARTESANALES DE MASA MADRE Y LARGA FERMENTACION

Rústico de Centeno y Focaccia de Algas y Romero
Olivas marinadas
Alioli de remolacha
Sobrasada a las brasas y miel especiada

TAPAS

Paletilla de Ibérico de cebo y tomate fresco
Tabla de quesos artesanos, albaricoques y almendras
Variedad de embutidos mallorquines, alcaparras y encurtidos
Ceviche de pescado blanco del día

Pulpo a las brasas, salsa de aji amarillo y chips de ajo
Gambas rojas de Sòller a la sal
Almejas frescas a la plancha, albahaca y pimiento picante
Zamburiñas gratinadas
Presa de Ibérico a las brasas
Pimientos de Padrón
Patatas bravas

POSTRE

Gato Mallorquin 'al Tomillo'

Crema helada de albahaca y chocolate blanco –
pistachos garrapiñados – bizcocho humedo

60 EUROS

IVA incluido

Bebidas no incluidas