



2018 MENÚ

❧ BALEARIC TASTE ❧

COCKTAIL DE GAMBAS CON PAN KEROPOK "CRUJIENTE"

Shrimp cocktail with Keropok bread "crunchy"

~ Shrimp Cocktail mit Keropok Brot "knusprig" ~

CREMA DE CASTAÑAS PATATA Y TRUFA

Cream of chestnuts potato and truffle

~ Kartoffel Kastaniensuppe mit Trüffel ~

PULPO ASADO CON RAGÚ DE OLIVAS NEGRAS, TOMATE Y HIERBAS

Roasted octopus with ragu of black olives, tomato and herbs

~ Gebratener Tintenfisch mit Ragout von schwarzen Oliven,
Tomate und Kräutern ~

❧ PRINCIPAL ❧

LUBINA RELLENA: LEMON GRASS, CREMA DE LANGOSTA, MARISCOS.

PURÉ DE ACEITUNAS

Stuffed sea bass: Lemon grass, lobster cream, seafood. Olives puree

~ Gefüllter Seebarsch: Zitronengras, Hummercreme, Meeresfrüchte.
Olivenpuree ~

DUET: COSTILLAS DE CERDO ASADAS CON ENSALADA THAI

PATO PEKIN "CROCANTE" , PATATAS FRITAS Y AJOS

Roasted pork ribs with Thai salad

Pekin duck "crispy", french fries and garlic

~ Gebratene Schweinerippchen mit Thai-Salat
Pekin-Ente "knusprig", Pommes frites und Knoblauch ~

❧ THE END ❧

"CRUMBLE" TARTA DE MANZANA , CREMA DE VAINILLA Y

CARAMELO

"Crumble" apple pie, vanilla and caramel cream

~ "Crumble" Apfelkuchen, Vanille und Karamellcreme ~

54 euros por persona

