

Noche vieja

Suculenta
Port de Sóller

95€

IVA Incl.
VAT incl.
MwSt. inkl.

APERITIVO

Croquetón de pichón braseado, mostaza y alioli de naranja

Braised pigeon croquette with a mustard and orange aioli

Geschmorte Taubenkrokette mit Senf-Orangen-Aioli

Croquette de pigeon braisée, moutarde et aioli à l'orange

*Antique amontillado Fernando de Castilla (Palomino)

+55€

*Maridaje
opcional

estRAnTe

Dumplings de gamba de Sóller con su consomé ahumado, ajetes y panceta Joselito

Sóller prawn dumplings with smoked consommé, garlic sprouts and Joselito bacon

Sóller Garnelenknödel mit geräucherter Brühe, Knoblauchsprossen und Joselito Speck

Dumplings aux crevettes de Sóller avec consommé fumé, pousses d'ail et bacon Joselito

*Chivite Las Fincas Rosado 2020 (Garnacha)

pescado

Dentón asado al fino manzanilla con vichisoisse de manzana ácida y emulsión de fonoll marí

Sherry roasted Denton with sour apple vichisoisse and "fonoll marí" emulsion

Sherry-gerösteter Denton mit saurer Apfel-Vichisoisse und "Fonoll Marí"-Emulsion

Denti rôti au Xérès avec vichisoisse de pomme aigre et émulsion « fonoll marí »

*Belondrade y Lurton 2019 (Verdejo)

CARNE

Lechona crujiente con guiso de calamar mallorquín al eneldo y apio nabo en texturas

Crispy suckling pig with Mallorcan squid stew and dill and celeriac textures

Knuspriges Spanferkel mit mallorquinischem Tintenfischeintopf und Dill-Sellerie-Texturen

Croustillant de cochon de lait au ragoût de calamars majorquin et textures à l'aneth et au céleri-rave

*Losada 2018 (Mencía)

PostRE

Semiesfera de chocolate blanco con corazón de manzana confitada y almendra caramelizada

White chocolate dome with candied apple core and caramelized almonds

Weißer Schokoladendome mit kandiertem Apfelkern und karamellisierten Mandeln

Dôme de chocolat blanc, coeur de pomme confite et amandes caramélisées

*Rover 2017 (Muscat)

petit fOuRS

Degustación de turrónes hechos en casa, garrapiñadas, gominolas y dulces caseros

Tasting of homemade nougat, caramelised nuts, gummies and homemade sweets

Verkostung von hausgemachtem Nougat, karamellisierten Nüssen, Geleeböhen und hausgemachten Süßigkeiten

Dégustation de nougat fait maison, fruits secs caramélisées et assortiment de mignardises

*Gran Claustro Perellada 2017 (Pinot Noir, Chardonnay, Xarel.lo)