MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DISPONIBLE DE DOMINGO A JUEVES

Tártaro de atún con leche de tigre de ají amarillo y pomelo rosa	**Stairway to Heaven 2025** Blanco · Sauvignon Blanc
Buñuelo de pato con salsa japonesa de trufa y trompetas de la muerte	**Sa Llebre 2023** Tinto · Manto Negro, Cabernet Sauvignon (V.T. Mallorca)
Rodaballo a la plancha arroz marinero y mayonesa de ajo asado	**Es Mussol 2025** Blanco · Malvasía (V.T. Mallorca)
Cochinillo asado con salsa demiglace, patatas dauphinois y crema de remolacha	**16 Hands 2023** Tinto · Garnacha, Syrah (V.T. Mallorca)
Bacio di Dama Fresones rellenos de crema catalana ligeramente caramelizados	**Château Fontaine Sauternes** Dulce · Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

PRECIO P.P. CON MARIDAJE 69€

PRECIO P.P. SIN MARIDAJE 49€

(Precio con IVA incluido)

FORN

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

MENÚ DISPONIBLE DE DOMINGO A JUEVES

Calabaza asada crema de queso feta ahumado, cebollitas confitadas y gastrique de balsámico	**Stairway to Heaven 2025** Blanco · Sauvignon Blanc
Canelón de boniato relleno de humus, salsa de tomate con cardamomo y parmesano	**Sa Llebre 2023** Tinto · Manto Negro, Cabernet Sauvignon (V.T. Mallorca)
Tortilla abierta trufada ceps confitados y chips de tupinambo	**Es Mussol 2025** Blanco · Malvasía (V.T. Mallorca)
Gnocchi de patata con mantequilla de coco y limón y setas salteadas	**16 Hands 2023** Tinto · Garnacha, Syrah (V.T. Mallorca)
Bacio di Dama Fresones rellenos de crema catalana ligeramente caramelizados	**Château Fontaine Sauternes** Dulce · Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

PRECIO P.P. CON MARIDAJE 69€

PRECIO P.P. SIN MARIDAJE 49€

(Precio con IVA incluido)

FORN