

QUADRAT

MENU DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

Ostra con pomada cítrica de ginebra de Cabraboc
Oyster with Cabraboc Gin and citrus pomada

Ensalada fresca "toma pan y moja"
"Grab and dip" fresh salad

Crema de piñón tostado, alcachofas confitadas y ceps
Toasted pine nuts cream, confit artichokes and ceps

Ensaïmada caramelizada con foie, anguila ahumada y Tap de Cortí
Foie gras, smoked eel and Tap de Cortí "ensaïmada"

Salmonete de roca con almejas, salsa Riesling, remolacha y fruta de temporada
Red mullet with clams, Riesling sauce, beetroot and seasonal fruit

Solomillo de vaca madurada carbonizado, boniato y tierra de setas
Carbonized aged beef sirloin, sweet potato and mushroom soil

Camino entre naranjos de Sóller
Orange path from Sóller

Chocolate 70%, especias y nibs de cacao
70% chocolate, spices and cocoa nibs

Árbol dulce
Sweet tree

65

IVA incluido / VAT Included

