

MENU DEL DÍA DAILY MENU

Pequeño aperitivo de nuestro Chef
Chef's welcome appetizer

PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Sopa de pescado y marisco Thay con coco y cilantro .
Thai fish and seafood soup with coconut and coriander.

•

Gazpacho casero.
Homemade "Gazpacho" (Traditional Andalusian cold tomato soup).

•

Tartar de salmón noruego con aderezo Japonés.
Norwegian salmon tartare with Japanese dressing.

•

Canelón de pato con salsa de setas silvestres.
Duck cannelloni with wild mushroom sauce.

SEGUNDO PLATO / SECOND COURSE

Llampuga de la bahía de Pollensa con pimientos y patata panadera
Llampuga (local fish " mahi-mahi ") from the Pollensa bay with peppers and sliced potato.

•

Pechuga de pularda con salsa de puerros y anacardos , arroz y verduras
Poularde breast with leek and cashew sauce , rice and vegetables.

•

Tumbet Mallorquín con huevo y aceite de trufa (vegano / vegetariano).
Mallorcan Vegetable Tumbet with fried Egg ,Aubergines ,Red peppers , Zucchini and potatoes (vegan/vegetarian).

Nuestro postre del día.
Our dessert of the day.

Incluye: Botella para dos de vino de la casa blanco, rosado o tinto, agua y café.
Includes: A bottle of house white, rosé or red wine for two, water and coffee.

45€

Por favor, comuníquese a nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.
Please inform our team if you have any food allergies or intolerances.

Aparcamiento de cortesía para nuestros clientes.
Complimentary guest parking.