MENU DEL DÍA
DAILY MENU

Pequeño aperitivo de nuestro Chef
Chefs small appetizer

PRIMER PLATO
FIRST COURSE

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

•

Crema de verduras de temporada.
Seasonal vegetable cream soup.

•

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

•

Tallarines con gambas en salsa de albahaca.
Tagliatelle with prawns in a basil sauce.

SEGUNDO PLATO
SECOND COURSE

Filete de gallo a la mallorquina
John Dory filet Mallorcan style (spinach, pine nuts, raisins, garlic and tomato)

•

Solomillo de cerdo a la plancha , salsa pimienta con verduras y patata.
Grilled Iberian pork loin with pepper sauce vegetables and potatoes.

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, comunique 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.