

MENÚ DE VERANO

d'Estiu

ENTRANTE · STARTER

**SALMOREJO DE NARANJA DE SÓLLER
Y TARTAR DE GAMBA ROJA**

Sóller orange salmorejo, red prawn tartar

Salmorejo de taronja de sóller i

tàrtar de gamba vermella

[1, 5]

TOMATE DE LA HUERTA, ANCHOA Y LECHE DE TIGRE

Garden tomato, anchovy, leche de tigre

Tomàtiga de l'hort, anxova i llet de tigre

[3, 9, 12]

**CARPACCIO DE REMOLACHA, STRACCIATELLA
Y SEMILLAS DE CALABAZA**

Beetroot carpaccio, stracciatella, pumpkin seeds

Carpaccio de remolatxa,

Stracciatella i llavors de carbassa

[6]

**ZANAHORIA ESCABECHADA,
ENCURTIDOS Y CABALLA CURADA**

Carrot escabeche, home-made pickles, cured mackerel

Pastanaga escabetxada, encurtits i verat curat

[5, 9]

TORTILLA VAGA, CARPACCIO DE GAMBA

Open omelette, prawn carpaccio

Truita vaga, carpaccio de gamba

[1, 3, 4, 5, 6, 9]

TARTAR DE CHULETÓN MADURADO, MOSTAZA

Aged rib-eye tartare, mustard

Tartar de txuletó madurat

[4, 7]

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | *Crustaceans* 2 Frutos secos | *Nuts* 3 Gluten | *Gluten* 4 Huevos | *Eggs* 5 Sulfitos | *Sulfites*
6 Lácteos | *Milk* 7 Mostaza | *Mustard* 8 Moluscos | *Molluscs* 9 Pescado | *Fish* 10 Apio | *Celery*
11 Altramuces | *Lupin* 12 Soja | *Soy* 13 Sésamo | *Sesame*

MENÚ DE VERANO

d'Estiu

PRINCIPALES · MAINS ·

ARROZ A BANDA DE SALMONETE Y AJETES

Red mullet «a banda» rice, spring garlic

Arròs a banda de moll i alls tendres

[1, 8, 9]

BACALAO, TEMPURA Y PIMIENTO ASADO

Cod, seasonal tempura, roasted pepper

Bacallà, tempura i pebre rostit

[3, 9, 12]

**LUBINA ASADA EN COCOTTE, HIERBAS DE LA FINCA
Y ENSALADA JULIANA**

Cocotte-baked sea bass, garden herbs, julienne salad

Llobarro en cocotte, herbes de la

Finca i amanida juliana

[5, 9]

**PICANTÓN RELLENO, HUANCAÍNA, CREMA DE MAÍZ,
SALSA DE FOIE Y OPORTO**

Stuffed poussin, huancaína, sweetcorn cream,
foie & port sauce

Picantó farcit, huancaína, crema de blat de moro, salsa de foie i porto

[5, 6]

SOLOMILLO DE TERNERA, SALSA FOYOT, PATATA FONDANT

Beef fillet, Foyot sauce, fondant potato

Filet de vedella, salsa foyot, patata fondant

[4, 5, 6]

CONFIT DE PATO, REMOLACHA, HIGO Y BERENJENA

Duck confit, beetroot, fig, aubergine

Confit d'anec, remolatxa, figa i albergínia

[5, 7]

BERENJENA, HUMMUS, KALE

Aubergine, hummus, kale

Albergínia, hummus, kale

[3, 13]

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Milk 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Molluscs 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupin 12 Soja | Soy 13 Sésamo | Sesame

MENÚ

d'Estiu

POSTRE · DESSERT ·

FRESA, TOMATE, CHOCOLATE BLANCO Y ALBAHACA

Strawberry, tomato, white chocolate, basil
Fraula, tomatiga, xocolata blanca i alfabaguera
[3, 6]

ROSA DE MELOCOTÓN Y SORBETE DE MANDARINA

Peach rose, mandarin sorbet
Rosa de melicotó i sorbet de mandarina
[3, 9, 12]

CRÈME BRÛLÉE DE FRUTA DE LA PASIÓN Y HIERBABUENA

Passion fruit & mint crème brûlée
Crème brûlée de la passió i herbabona
[2, 4]

TATIN DE MANZANA

Apple tarte tatin, vanilla ice cream
Tatin de poma
[3, 4, 6]

CHOCOLATE, ACEITE DE OLIVA Y PAN

Chocolate, olive oil, sourdough
Xocolata, oli d'oliva i pa
[2, 3, 4]

72€ p.p.

IVA incluido - VAT included

MARIDATGE · WINE PAIRING · MARIDAJE

Menú L'Auba 60 € | Menú d'Estiu 45 €

TAULA DE FORMATGES ARTESANS DE LES BALEARS 16 €

Artisan Balearic cheese board
Tabla de quesos artesanos de Baleares – per persona

El menú se sirve con agua con o sin gas, pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra de nuestra finca.
The menu is served with sparkling or still water, extra virgin olive oil from our estate and home-made sourdough bread.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS · ALLERGENS

1 Crustáceos | Crustaceans 2 Frutos secos | Nuts 3 Gluten | Gluten 4 Huevos | Eggs 5 Sulfitos | Sulfites
6 Lácteos | Milk 7 Mostaza | Mustard 8 Moluscos | Molluscs 9 Pescado | Fish 10 Apio | Celery
11 Altramuces | Lupin 12 Soja | Soy 13 Sésamo | Sesame