



DÍA DEL PADRE

APERITIVO

Pan de algas con anchoa del Cantábrico
AOVE

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Croquetas de gambas al ajillo
con un toque de tartar de camarón

Ceviche de calamares crujientes con leche de tigre de tamarindo
servido con aguacate de Sa Pobla a la parrilla

PRINCIPAL PARA COMPARTIR

Costilla de ternera menorquina madurada 30 días
en dos cocciones,
cocinado a baja temperatura y finalizado a la brasa de carbón natural,
con demi-glace de cacao y cremoso de boniato asado

POSTRE

Helado artesanal de ron mallorquín Amazona
servido con plátano flambeado al momento y espuma ligera de cajeta

55€/Precio Persona