

ELS ENTRANTS

	Euros
Gofra de patata, tomàtiga i olives amb brandada de bacallà, esferificació de tomàtiga i escuma de ciurons tèbia	7,00
Ensalada de blat negre, flor de formatge <i>tête-de-moine</i> i mousse de remolatxa	7,00
Ensalada de molls fumats, bescuit airejat i aire de llima, menta i espirulina	7,50
Tortel·loni tricolor amb salsa de foie i sàlvia i aire de cúrcuma	7,50
Arròs melós de verdures amb carxofa cruixent i falsos vermells d'ou de safrà	7,50
Pancuit, ou escalfat rosat i crema d'all negre	7,50

EL PEIX

	Euros
Suprema de salmó a l'aroma de Sichuan amb allioli de gerds damunt sòcol multicolor de juliana	14,00
Bacallà a baixa temperatura a la mallorquina amb patata confitada	14,00
Calamar a la graella farcit del seu sofregit i carabassa en textures	17,00

*Els peixos i derivats crus, semicrús, marinats i escabetxats servits han estat congelats a -20 °C segons el **RD 1420/2006***



LA CARN

Llomillo de vedella Wellington versió Miramar	18,00
Ànnera en dues coccions, verdures saltades i puré d'albercocs	16,00
Costella fumada de porc lacada amb cremós de moniato	14,00



Aquestes receptes contenen possibles al·lèrgens. Demanau més informació si sou al·lèrgic a determinats ingredients.

LES POSTRES

Euros

Flor de poma i pasta de fulls amb gelat de cafè i palo **4,50**

Pastís de poma cruixent acompanyat de gelat amb aire mallorquí i crumble d'avellanes

Plàtan en dues textures amb ametlla **4,50**

Plàtan fregit amb dues cobertes, salsa d'ametlles garapinyades i flam de nata

Llesques de papa, ganache d'herbes dolces i gelat fumat de garrova **4,50**

Postres tradicionals amb un aire avantgardista servides amb un suggeridor gelat fumat de garrova i mousse de xocolata amb herbes dolces

Instant xocoexplosiu **4,50**

Tot xocolata, pastisset emborratxat amb rom, roca efervescent de llima i gerds i xocobombetes explosives

10% d'IVA inclòs

Volem recordar als clients que els plats d'aquesta carta són elaborats i servits pels nostres alumnes.

Caves i vins rosats

Euros

Stars Touch Rosé

13,40

Celler Perelada

DO cava

Varietats: garnatxa negra, pinot noir

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

Gramona Imperial

28,00

Celler Gramona

Corpinnat

Varietats: 50% xarel·lo, 40% macabeu,

10% chardonnay

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

Brut Nature

9,20

Celler Freixenet, SA

DO cava

Varietats: 40% macabeu, 30% xarel·lo,

30% parellada

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

L'Escarelle Rosé Palm Eco

13,00

Château de l'Escarelle

Provença

Varietats: syrah, garnatxa, *cinsaut*

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

IVA inclòs

Disposam del servei de vi per copes

Vins blancs

	Euros
Blanc Armero i Adrover	13,95
Celler Armero i Adrover DO Pla i Llevant - Mallorca Varietats: 60% premsal blanc, 30% chardonnay, 10% giró ros	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	
Ribas Blanc Eco	16.70
Celler Hereus de Ribas IGP vi de la terra - Mallorca Varietat: premsal blanc	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	
Muscat	14,90
Celler Miquel Oliver DO Pla i Llevant - Mallorca Varietats: 70% moscatell d'Alexandria, 30% moscatell de Frontinhan	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	
Verdejo	14,60
Marqués de Riscal DO Rueda Varietat: 100% verdejo	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	
Pazo de Señorans	18,30
Celler Pazo de Señorans DO Rias Baixas Varietat: albarinyo	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	

IVA inclòs

Disposam del servei de vi per copes

Vins negres de les Illes Balears

Euros
26,60

Sió Criança

Celler Hereus de Ribas

IGP vi de la terra - Mallorca

Varietats: 60% manto negre, 25% syrah,
5% cabernet sauvignon, 10% merlot

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

José L. Ferrer Crianza

13,40

Celler Franja Roja

DO Binissalem - Mallorca

Varietats: 53% manto negre, ull de llebre,
cabernet sauvignon, callet, syrah

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

José L. Ferrer Cr. 50 cl

10,20

Celler Franja Roja

DO Binissalem - Mallorca

Varietats: 53% manto negre, ull de llebre,
cabernet sauvignon, callet, syrah

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

Bocchoris Tinto

22,20

Celler Tianna Negre

IGP vi de la terra - Mallorca

Varietats: manto negre, merlot, cabernet sauvignon,
sirah

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

Verán

29,90

Celler Vinícola Binigual

DO Binissalem - Mallorca

Varietats: 55% manto negre, 20% syrah,
25% cabernet sauvignon

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

Obac

20,85

Celler Binigrau

IGP vi de la terra - Illes Balears

Varietats: 50% manto negre, 5% callet, 15% merlot,
15% cabernet sauvignon, 15% syrah

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

Vinya Son Caules

13,10

Celler Miquel Gelabert

DO Pla i Llevant - Mallorca

Varietats: 25% callet, 25% manto negre,
25% ull de llebre, 25% syrah

Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits

Vins negres d'altres zones

Abadía Retuerta Selección Especial	36,55
Celler Abadía Retuerta	
IGP vino de la tierra de Castilla y León	
Varietats: 77% ull de llebre, 12% cabernet sauvignon, 9% syrah, 2% merlot, petit verdot, garnatxa	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	
Júpiter Carmé	19,55
Bodega Family Owned Wineries	
DO Ribera del Duero	
Varietat: 100% ull de llebre (negre del país)	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	
Reserva XR	31,50
Bodega Marqués de Riscal	
DO Ca. Rioja	
Varietats: 95% ull de llebre, 5% morastell	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	
Juan Gil Etiqueta Plata	14,80
Bodega Juan Gil	
DO Jumilla	
Varietat: 100% monestrell	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	
Sangarida	14,80
Bodega Attis	
DO Bierzo	
Varietat: 100% <i>mencía</i>	
Informació sobre al·lèrgens: conté sulfits	

IVA inclòs

Disposam del servei de vi per copes