



SA TAFONA

Focaccia con trigro tritordeum y olivas

Amuse bouche

ENTRANTES

Tartaleta fina de queso mahonés y flores de calabacín

Buñuelo de pulpo con alioli de Tap de Cortí

Tartar de tomates de Mallorca, consomé de trampó y yema

Gamba roja de Sóller con sopa fría de zanahoria estilo marroquí y limón en salmuera

PRINCIPAL

Ravioli de colinabo y calamar encebollado con bernesa de salvia

Jurel ahumado al carbón con remolada de apio nabo e hinojo

Arroz de langosta, calabacín y alioli de su coral

Serviola con judía verde, pimiento rojo y sardina ahumada

Pastela de pollo de corral con higos y jalea de nísperos

Perdiz escabechada con espuma de patatas y ajo confitado

Pluma de cerdo negro, torrezno y berenjena con miel

POSTRE

Helado de chufa, salsa de chocolate, mousse cocido de chocolate, crujiente de chufa y crumble de algarroba

Sorbete de hoja de higuera con higos y naranja

Tartaleta de fresas salteadas con cremoso de requesón y sorbete de hierbaluisa y albahaca

MENU MARE 95€

1 Entrante, 2 Principales Y 1 Postre

MENU NOSTRUM 115€

2 Entrantes, 2 Principales Y 2 Postres

