

MENÚ DEGUSTACIÓN by Oscar Velasco
TASTING MENU by Oscar Velasco

80

(precio por persona | price per person)

Servicio de agua, pan y aceite de oliva de nuestra finca incluido. Bebidas no incluidas.

Water, bread and our own olive oil service included. Drink not included.

Pan con pisto y agridulce de pimentón
Bread with pisto and hot pepper agrodolce

Ensalada de hinojo, naranja y butifarrón
Fennel and orange salad with local sausage

Crema cuajada de mejillones y azafrán
Mussel and saffron custard

Sopa fría de maíz, gamba roja de Port Sóller, aguacate,
jengibre, menta y cilantro
*Chilled sweetcorn soup, red prawns from the Port of Sóller, avocado,
ginger, mint and cilantro*

Ravioli de ricota ahumada con caviar, hinojo, anchoas y aceitunas
Smoked ricota ravioli with caviar, fennel, anchovies and olives

Tartar de atún soasado, judías verdes, yema de huevo y mostaza
Roasted tuna tartar, green beans, egg yolk and mustard

Pato y peras con aromas de cacao y naranja
Orange and cocoa scented duck with pears

Granizado de manzana, apio y chíá con helado de yogurt
Apple and celery granita with chíá sedes and yogurt ice-cream

Buñuelos de chocolate estilo Santi Santamaría
Chocolate buñuelos in the style of Santi Santamaría

Gominola de frutos rojos y pimienta de Jamaica.
Red fruit jelly beans with Jamaica pepper

Nube de eucaliptos
Eucalyptus cloud

Trufas de chocolate.
Chocolate truffles

(GF) Gluten Free | (VG) Vegetariano | (V) Vegano

Tenemos a su disposición el detalle de nuestra propuesta gastronómica del día en la que indicamos los alérgenos correspondientes a cada elaboración.

(GF) Gluten Free | (VG) Vegetarian | (V) Vegan

We have at your disposal the detail of our gastronomic proposal of the day in which we indicate the allergens corresponding to each preparation.