

MENÚ JACARANDA

Una selección cuidada de tres platos: entrante, principal y postre. Acompañado de servicio de pan, agua y una copa de vino de nuestra producción: Finca Serena Blanco, Finca Serena Rosado, Aubor tinto.

A carefully curated selection of three courses: starter, main, and dessert. Served with bread, water, and a glass of our own wine: Finca Serena Blanco, Finca Serena Rosado, or Aubor Tinto.

Aperitivos | Appetizers

Pan de llonguet | *Llonguet bread*

Mantequilla ahumada | *Smoked butter*

Sal de Es Trenc | *Es Trenc salt*

Airbags de parmesano con trufa negra | *Parmesan with black truffle*

Entrantes | Starters

Gazpacho de cerezas

Cherry gazpacho

Espárragos blancos de Navarra, salsa holandesa y huevo curado

White asparagus from Navarra, hollandaise sauce, and cured egg

Tartar de atún rojo Balfegó, caviar y ficoide glacial

Balfegó bluefin tuna tartare, caviar, and ice plant

Platos principales | Main Course

Porcella mallorquina y colmenillas rellenas de foie

Mallorcan-style suckling pig with foie-stuffed morels

Tagliatelle al limón con salsa parmesano y salvia

Tagliatelle with lemon, parmesan and sage sauce

Lubina salvaje, guisantes lágrima asados y salsa de acedera

Wild sea bass with roasted peas and sorrel sauce

Postres | Desserts

Piña asada al Josper, helado de yuzu, citronela y lemon grass

Josper-grilled pineapple with yuzu ice cream, lemongrass, and citronella

Coulant de algarroba y helado de almendra

Carob coulant with almond ice cream

Fresitas de Sa Pobla, capuccino y espuma de haba tonka

Sa Pobla strawberries, cappuccino, and tonka bean foam