

MAR & DUIX

ENTRADAS STARTERS

Jamón ibérico de bellota D.O.
Acorn fed iberian ham D.O.

35,00 €

Pan de Xeixa bio con tomate de ramallet, AOVE ecológico, sal d'es Trenc
Organic "Xeixa bread" with local tomatoes, extra virgin olive oil and "Es Trenc" salt

10,00 €

Ensalada de codorniz y zanahorias en escabeche, jengibre y cerezas
Quail salad with pickled carrots, ginger and cherries

24,00 €

Tartar de remolacha asada a la sal, manzana verde, huevas de arenque, germinados
Salt roasted beetroot tartar, green apple, Herring roe and sprouts

22,00 €

IVA incluido / VAT included

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

SOPAS SOUPS

Sopa "torrada de peix", pescado de roca, ali oli de azafrán y naranja de Sóller
"Torrada de peix" soup, rock fish, saffron "all i oli" and local oranges from Sóller

28,00 €

ENTRADAS CALIENTES HOT STARTERS

Verduras ecológicas de temporada, hinojo fresco, cremoso de queso Mahón curado
Organic seasonal vegetables, fresh fennel, cured "Mahón" cream cheese

25,00 €

IVA incluido / VAT included

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

MARISCOS Y PESCADOS FISH & SEAFOOD

Pulpo de roca a la brasa, tomate de ramallet, olivas, mejorana
Grilled rock octopus with local tomatoes, olives and marjoram

32,00 €

Salmonete, crema de coliflor, piñones, crestas de gallo guisadas
Mullet with cauliflower, pine nuts and stewed rooster crests

33,00 €

CARNES MEATS

Escaldums de pollo de corral, patat6, picada de almendra mallorquina y moraduix
Coral chicken escaldums with potatoes, chopped Mallorcan almond and marjoram

29,00 €

Solomillo de ternera blanca con costra de almendras y aceitunas, esp6rragos verdes, salsa Madeira
Veal sirloin steak with almond crust and olives, green asparagus and "Madeira" sauce

36,00 €

Presa de ib6rico marinada, pur6 de guisantes y hierbabuena, sobressada y piñones
Iberian Dam, peas puree with fresh mint, sobressada and pine nuts

32,00 €

IVA incluido / VAT included

*Si requiere informaci6n sobre la presencia de alg6n al6rgeno alimentario en el men6, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

POSTRES DESSERTS

SABORES DE LA TRAMUNTANA – *TRAMUNTANA FLAVOURS*

Crujiente de miel local, crema de limón de Sóller, helado de romero y streusel de algarroba
Local honey crust with lemons from Sóller cream, rosemary ice cream and carob streusel

16,00 €

ENSAÏMADA

Torrija de ensaïmada caramelizada, crema de almendra y helado de leche de oveja ahumada
Ensaïmada French toast with almonds cream and smoked sheep milk ice cream

16,00 €

SURTIDO DE QUESOS – *CHEESE ASSORTMENT*

Servidos con compota casera y galletas saladas
Served with homemade compote and salted crackers

26,00 €

NUESTROS SORBETES CASEROS – *OUR HOMEMADE SORBETS*

Coco, Cacao, Frambuesas, Mango, Limón
Coco, Cocoa, Raspberries, Mango, Lemon

8,00 €

NUESTROS HELADOS CASEROS – *OUR HOMEMADE ICE CREAMS*

Vainilla Bourbon, Chocolate, Fresa
Vanilla Bourbon, Chocolate, Strawberry

8,00 €

IVA incluido / *VAT included*

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



GRAND HOTEL
SON NET