

MAR & DUIX

ENTRADAS STARTERS

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

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

Ensalada de verduras en escabeche, hummus de lentejas y boniato,
jugo de pimiento del Ciri encurtido
*Pickled vegetables salad, lentils and sweet potatoes hummus,
pickled Ciri bell pepper jus*

Tartar de remolacha asada a la sal, manzana verde,
huevas de arenque, salsa de yogur e hinojo fresco
*Salt roasted beetroot tartar, green apple,
herring roe, yogurt sauce and fresh fennel*

Canelón vegetal de calabacín relleno de calabaza,
requesón y avellanas, velouté de leche de cabra ahumada y rebozuelos
*Vegetable zucchini cannelloni stuffed with pumpkin,
ricota cheese and hazelnuts, smoked goat milk velouté and chanterelles*

SOPAS SOUPS

Crema de castaña y ceps, queso azul de vaca ecológico, pistachos y manzana al romero
Chestnut and boletus cream, organic cow blue cheese, pistachios and rosemary apple

ENTRADAS CALIENTES HOT STARTERS

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

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

Vieiras salteadas con ravioli de alcachofas y trufa de invierno
Sauteéd scallops with artichokes and winter truffle ravioli

Bacalao confitado y ligeramente ahumado, tumbet mallorquín
y all i oli de ajo negro con miel
*Confit and lightly smoked Cod fish with Majorcan "Tumbet"
and honey with black garlic all i olli*

CARNES MEATS

Lomo de corzo, salsifís, setas de temporada, all i olli de pera
Deer loin, salsify, seasonal mushrooms, pear all i olli

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

Solomillo de vaca, salsa de foie gras y trufa, puré de alcachofas, patata confitada y setas de temporada
Beef tenderloin, foie gras and truffle sauce, artichokes puree, confit potatoes and seasonal mushrooms

Costilla de Angus nacional glaseada, puré de patatas ahumado y verduritas (min. 2 p.)
Glazed national Angus rib, smoked potatoes puree and sautéed vegetables (min. 2 p.)

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.*

POSTRES DESSERTS

CHOCOLATE & NARANJA— *CHOCOLATE & ORANGE*

Crema de guianduja, ganache de almendra, crujiente de chocolate y sorbete de naranja
Pea cream, almonds ganache, chocolate crunch and orange sorbet

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

TATIN MAR&DUIX

Manzana asada caramelizada , hojaldre de mantequilla y crema de mascarpone
Caramelized baked apple, butter puff pastry and mascarpone cream

SURTIDO DE QUESOS — *CHEESE ASSORTMENT*

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

NUESTROS SORBETES CASEROS — *OUR HOMEMADE SORBETS*

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

NUESTROS HELADOS CASEROS — *OUR HOMEMADE ICE CREAMS*

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

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