



365 · SON BRULL

Mallorcas Erde inspiriert uns und weist uns den Weg. Carlos in der Küche und Joan im Service laden Sie auf eine Reise ehrlicher Aromen ein-kreiert mit Respekt und Liebe zu unserer Kultur und unseren regionalen Produkten.

**Mandel aus Mallorca - Olive "Trencada"**



**Mallorquinische Appetithäppchen**



**Frisch gebackenes Brot - Sobrasada - Son Brull Olivenöl**



**"Frit Mallorquí" zur Wahl mit...**

Entenleber

Roter Garnele aus dem balearischen Mittelmeer

✓ Artischockenherz



**Bombeta-Reis aus Sa Pobla zur Wahl als...**

"Brut" mit Taube

"Negre" mit Tintenfisch aus dem balearischen Mittelmeer

✓ "Gotzeto" mit Careta-Bohnen



**Traditionelles Gericht zur Wahl...**

"Escaldums". Perlhuhn, Pflaume & Trüffel

Fisch des Tages aus dem balearischen Mittelmeer "a la mallorquina"

✓ "Sopes". Kohl, Blumenkohl & Wachtelei



**Zitronen-Granita mit "Herbes de Son Brull"**



**Dessert zur Wahl...**

"Gató" Coulant & geröstetes Mandeleis

"Ensaïmada" Crème Chantilly & Schokolade Maüa

Süßkartoffel-Beignet & Honig von unseren Bienen



**Petit-fours**

Menü pro Person 120€

Mallorquinische Weinbegleitung pro Person 45€

Preise in € pro Person inkl. MwSt.

Wir haben zu Ihrer Verfügung detaillierte Information über die Existenz von Allergenen.

✓ Geeignet für Vegetarier.