



365 · SON BRULL

La tierra mallorquina nos inspira y marca el camino.  
Carlos, desde la cocina, y Joan, desde la sala, te acompañan en un recorrido de sabores honestos, elaborados con respeto y amor por nuestra cultura y por el producto local.  
Esperamos que disfrutes de la experiencia.

### **Almendra de Mallorca - Oliva "Trencada"**



### **Aperitivos mallorquines**



### **Pan recién horneado - Sobrasada - AOVE Son Brull**



### **"Frit Mallorquí" a elegir...**

Foie Gras de pato  
Gamba roja del Mediterráneo Balear  
✓ Corazón de alcachofa



### **Arroz Bombeta de Sa Pobla a elegir...**

"Brut" de pichón  
"Negre" de calamar del Mediterráneo Balear  
✓ "Gotzeto" de judía Careta



### **Plato tradicional a elegir...**

"Escaldums" de pintada. Ciruela y trufa  
Pescado del día del Mediterráneo Balear. Verduras a la mallorquina  
✓ "Sopes" de col, coliflor y huevo de codorniz



### **Granizado de limón con "Herbes de Son Brull"**



### **Postre a elegir...**

"Gató" Coulant y helado de almendra tostada  
"Ensaimada", crema chantilly y chocolate Maüa  
Buñuelo de boniato y miel de nuestras abejas



### **Entretenimientos dulces**

Menú por persona 115€  
Maridaje de vinos mallorquines 45€

Precios en € por persona con el IVA incluido.

Tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos.

✓ Apto para vegetarianos.