



365 · SON BRULL

Traditionelle mallorquinische Küche, mit Liebe und Delikatesse zubereitet, um das Beste unserer Insel zu präsentieren

Aperitif

Degustation mallorquinischer Appetithäppchen

Frit Mallorquí zur Wahl mit...

Entenleber &
Süßkartoffel

Rote Garnele aus
dem balearischen
Mittelmeer

✓ Herbstpilze

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

“Brut“-Reis mit
Taube &
Pfifferlinge

“Negre“-Reis mit
Tintenfisch aus
dem balearischen
Mittelmeer

✓ “Gotzeto“-Reis
mit Careta-
Bohnen, Kürbis &
Trüffel

Traditionelles Gericht zur Wahl...

“Escaldums“.
Perlhuhn,
Pflaume & Trüffel

Fisch des Tages
aus dem
balearischen
Mittelmeer.
“Suquet“ &
Zwiebel

✓ “Sopes“. Kohl,
Blumenkohl &
Wachtelei

Zitronen-Granita

“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 115€

Mallorquinische Weinbegleitung pro Person 45€

Inbegriffen: Frisch gebackenes Brot & Olivenöl. Preise in € pro Person inkl. MwSt.
Wir haben zu Ihrer Verfügung detaillierte Information über die Existenz von
Allergenen.

✓ Geeignet für Vegetarier.