



365 · SON BRULL

Cocina tradicional mallorquina elaborada con amor y delicadeza para poner en valor lo mejor de nuestra tierra

Aperitivo

Degustación de aperitivos mallorquines

Frit Mallorquí a elegir...

De foie gras de pato y boniato

De gamba roja del Mediterraneo Balear

✓ De setas de otoño

Arroz Bombeta de Sa Pobla a elegir...

Arroz "Brut" de pichón y rebozuelos

Arroz "Negre" de calamar del Mediterraneo Balear

✓ Arroz "Gotzeto" con judía Careta, calabaza y trufa

Plato Tradicional a elegir...

"Escaldums" de pintada. Ciruela y trufa

Pescado del día del Mediterraneo Balear. "Suquet" y cebolla

✓ "Sopes" de col, coliflor y huevo de codorniz

Granizado de limón

"Herbes de Son Brull"

Postre a elegir...

"Gató" Coulant y helado de almendra tostada

"Ensaïmada" crema chantilly y chocolate Maüa

Buñuelo de boniato y miel de nuestras abejas

Entretenimientos dulces

Menú por persona 115€

Maridaje de vinos mallorquines 45€

Servicios incluidos: Pan recién horneado y aceite de oliva.

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.