



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



Vorspeise zur Wahl mit...

Perlhuhn "Escabetxo"

"Frit mallorquí" Roter Garnele aus dem balearischen Mittelmeer

✓ Tomaten aus unserem Garten & Grimalt Reserva Käse



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...

"Xot" Mallorquinisches Lammfilet. Aubergine aus unserem Garten.
Fisch des Tages aus dem balearischen Mittelmeer "a la mallorquina"

✓ "Tumbet" mit Zucchini aus unserem Garten



Zitronen-Granita mit "Herbes de Son Brull"



Dessert zur Wahl...

"Gató" Coulant & geröstetes Mandeleis

"Ensaïmada" Crème Chantilly & Schokolade Maüa

"Robiol de brosat", Honig von unseren Bienen & Orange



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.