



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

Entrante a elegir...

Terrina de foie gras de pato y berenjena

Tartar de gamba roja del Mediterraneo Balear y cereza

✓ Tomates de nuestro huerto y queso Grimalt Reserva

Arroz Bombeta de Sa Pobla a elegir...

Arroz "Brut" de pichón y pimiento rojo a la brasa

Arroz "Negre" de calamar del Mediterraneo Balear

✓ Arroz "Gotzeto" con judía Careta y trufa de verano

Plato Tradicional a elegir...

"Escaldums" de pintada. Ciruela y trufa de verano

Cabracho del Mediterraneo Balear, "Suquet" y cebolla

✓ "Tumbet" 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

Requesón, higos 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.