



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**



### **Entrante a elegir...**

"Escabetxo" de pintada

"Frit mallorquí" de Gamba roja del Mediterráneo Balear

✓ Tomate de nuestro huerto y queso Grimalt Reserva



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

"Brut" de pichón

"Negre" de calamar del Mediterráneo Balear

✓ "Gotzeto" de judía Careta



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

"Xot" Lomo de cordero de Mallorca. Berenjena de nuestro huerto  
Pescado del día del Mediterráneo Balear. Verduras a la mallorquina

✓ "Tumbet" con calabacín de nuestro huerto



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



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

"Gató" Coulant y helado de almendra tostada

"Ensaimada", crema chantilly y chocolate Maüa

"Robiol de brossat", miel de nuestras abejas y naranja



### **Entretenimientos dulces**

Menú por persona 120€

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.