



365 · SON BRULL

La terre de Majorque nous inspire et nous montre la voie. Carlos, en cuisine, et Joan, en salle, vous invitent à un voyage de saveurs sincères, élaborées avec respect et amour pour notre culture et les produits locaux.

Nous espérons que vous apprécierez cette expérience.

Amandes de Majorque – Olives “Trencada”



Amuse-bouches majorquins



Pain frais – Sobrasada – Huile d’olive de Son Brull



Entrée au choix...

“Escabetxo” de pintade

“Frit mallorquí” de crevette rouge de la mer Méditerranée des Baléares

✓ Tomates de notre potager et fromage Grimalt Reserva



Riz Bombeta de Sa Pobla au choix...

“Brut” avec pigeon

“Negre” avec calamar de la mer Méditerranée des Baléares

✓ “Gotzeto” avec haricots Careta



Plat traditionnel au choix...

“Xot” Longe d’agneau majorquin. Aubergines de notre jardin.

Poisson du jour de la mer Méditerranée des Baléares “a la mallorquina”

✓ “Tumbet” avec des courgettes de notre jardin



Granité au citron avec “Herbes de Son Brull”



Dessert au choix...

“Gató” Coulant et glace aux amandes grillées

“Ensaïmada” crème Chantilly et chocolat Maüa

“Robiol de brossat”, miel de nos abeilles et orange



Petit-fours

Menu par personne 120€

Accord de vins par personne 45€

Prix en € par personne avec TVA compris.

Nous avons à votre disposition l’information détaillée concernant la présence d’allergènes.

✓ Convient aux végétariens.