

B

MARIAGE MENU

Menu uniquement pour table complète

Petit verre de salmorejo à l'orange avec sorbet au vinaigre de Merlot, quartiers d'orange, notes d'anis et de carotte
€ Buri Rosé

La gilda de Binifadet avec sashimi de poisson-citron, anchois de la mer Cantabrique 0, piparras et escabèche verte.
€ Foraster

Raviolis à la lotte et aux crevettes rouges de Minorque, accompagnés d'un velouté de fruits de mer et d'un jus concentré de leurs têtes
€ Tanca 13

Carré d'agneau rôti, sauce demi-glace et purée crémeuse et épicée de carottes et de patates douces
€ 2 Tancas

Truffe au chocolat noir à l'huile d'olive vierge extra et à la fleur de sel
€ Melipetó rouge

La Tomme affinée 24 mois
Fromage au lait cru de vache Vermella de Minorque
€ Tanca 12

Tarte aux pommes et au caramel salé, en pâte feuilletée inversée, et crème pâtissière au poivre du Sichuan
€ Picles

_85 €