



## 2<sup>es.</sup> JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DEL 15 D'OCTUBRE AL  
5 DE DESEMBRE DE 2021

MENÚ DE LES SEGONES JORNADES DE BOLETS  
*MENÚ DE LAS SEGUNDAS JORNADAS DE SETAS*

### 1) MENÚ DE MIGDIA ESPECIAL · *MENÚ DE MEDIODIA SPECIAL LUNCH MENU SOLLER MUSHROOMS DAYS*

**Crep cruixent de bolets, llagostins i camaïot amb  
agredolça de sobrasada**

Crep crujiente de setas, langostinos y "camallot" con  
agridulce de sobrasada

*Crispy mushroom, prawns and "camallot" crepe with  
sweet and sour sobrasada*

*\*Sa cussa Antònia de vin. 4 Kilos & Amadip Esment  
(Prensal & Macabeu) V.T. Mallorca \**

**Llom de porc negre (o peix mantega) amb paté de  
bolets i salsa de tòfona**

Lomo de credo negro mallorquín (o filete de pez  
mantequilla) con paté de setas y salsa de trufa

*Majorcan blackpork tenderloin (or butterfish filet)  
with mushroom pate and truffle sauce*

*\*Collita de fruits de Armero & Adrover (Callet,  
Cabernet & Merlot) D.O. Pla i Llevant de Mallorca \**

**Brossat, "mantecados" i camagroc**

Requesón, mantecados y trompetas amarillas

*Cottage cheese, "mantecado" and  
"chanterelle jaune" (craterellus lutescens)*

*\*Dolç de Binigrau (Mantonegro & Merlot)  
V.T. Mallorca \**

**Nuestro menú se acompaña con:**

Pan de "xeixa" artesano de larga fermentación natural

Aceite de oliva virgen extra D.O. Sóller

**Precio: 25 € (bebidas no incluidas)**

**Con maridaje: 42,50 €**

# BOLETS





## 2<sup>es.</sup> JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DEL 15 D'OCTUBRE AL  
5 DE DESEMBRE DE 2021

### 2) MENÚ DEGUSTACIÓ · MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

**Crema de “ceps” amb vermell d’ou confitat**

Crema de “ceps” con yema de huevo confitada  
“Ceps” mushrooms (*boletus edulis*) cream with  
candied egg yolk

\* *Quíbia de Ànima Negra (Callet, Premsal,  
Muscat & Giró) V.T. Mallorca \**

**Cirviola amb fritet “d’esclata-sangs” i salsa de vi blanc**

Serviola con frito de “níscalos” y salsa de vino blanco  
*Amberjack with fried vegetables and “red pine mushroom”*  
(*lactarius deliciosus*)

\* *Waltraud (Riesling) D.O. Penedés \**

**El nostre caneló de porcella amb salsa de  
“trompetes de la mort”**

Nuestro canelón de lechona con salsa de  
“trompetas de la muerte”  
*Our suckling pork cannelloni with  
“trumpets of death” mushrooms sauce*

\* *Collita de Fruits de Armero & Adrover  
(Callet, Merlot & C. Sauvignon)  
D.O. Pla i LLevant de Mallorca \**

**Brossat, “mantecados” i “camagrocs”**

**Requesón, “mantecados” y “trompetas amarillas”**

Cottage cheese, “mantecados” and  
“chanterelle jaune” (*craterellus lutescens*)

\* *Dolç de Binigrau (Mantonegro & Merlot)  
V.T. Mallorca \**

**Precio: 35 € (bebidas no incluidas)**

**Con maridaje: 59,50 €**

S  
B  
O  
L  
E  
T  
E  
S





## 2<sup>es.</sup> JORNADES GASTRONÒMIQUES

**SÓLLER,**

DEL 15 D'OCTUBRE AL  
5 DE DESEMBRE DE 2021

### Nuestro menú se acompaña con:

Pan de "xeixa" artesano de larga fermentación natural

Aceite de oliva virgen extra D.O. Sóller

Nuestra mantequilla de trufa

.....

### Horari · horario · *Opening hours*

(De dimarts a dissabte/De martes a sábado /To Tuesday  
until Saturday)

Reserva previa.

# BOLLETS

