

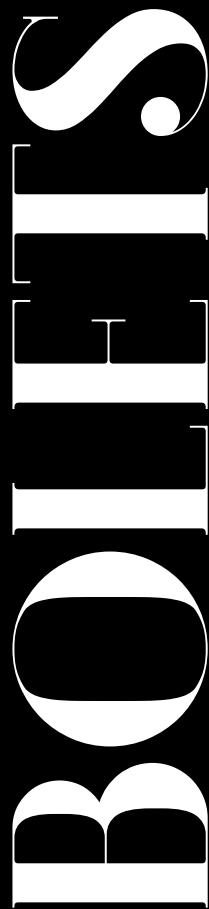


4es. JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
SÓLLER,  
DEL 12 D'OCTUBRE AL  
12 DE NOVEMBRE DE 2023

Amb motiu de les jornades gastronòmiques dels bolets de Sóller, al restaurant Ca'n Boqueta vos oferim un menú de migdia molt especial. Vos ho oferim de dimarts a dissabte només els migdies, amb reserva prèvia. A part, teniu la possibilitat de triar el nostre menú degustació que també vos oferim tant els migdies com els vespres, en el qual ens hem inspirat en aquest meravellós producte. Esperem que algun d'aquests menús sigui del vostre gust.

Con motivo de las jornadas gastronómicas de las setas de Sóller, en el restaurante Ca'n Boqueta les ofrecemos un menú de mediodía muy especial, de martes a sábado (sólo los mediodías), con reserva previa. Aparte, tiene la posibilidad de elegir nuestro menú degustación que también les ofrecemos tanto los mediodías como por la noche, en el que nos hemos inspirado en este maravilloso producto. Esperamos que alguno de estos menús sea de su agrado.

*On the occasion of the Sóller mushroom gastronomic days, at the Ca'n Boqueta restaurant we offer you a very special lunch menu, from Tuesday to Saturday (noon only), with prior reservation. In addition, you have the possibility of choosing our tasting menu that we also offer both at lunchtime and at dinner, in which we have been inspired by this wonderful product. We hope that some of these menus are to your liking.*



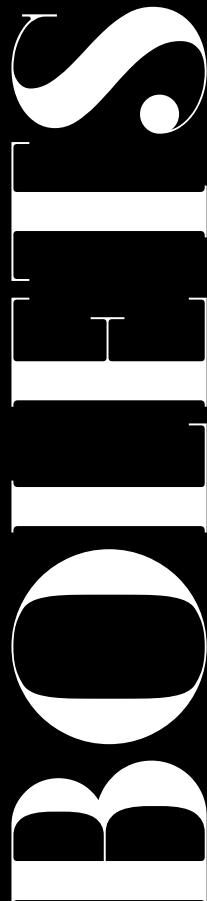


4es. JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
SÓLLER,  
DEL 12 D'OCTUBRE AL  
12 DE NOVEMBRE DE 2023

MENU DE MIGDIA ESPECIAL BOLETS  
MENÚ DE MEDIODÍA ESPECIAL SETAS  
SPECIAL MUSHROOMS LUNCH MENU

ENTRANT · ENTRANTE · STARTER

Crema de carabassa amb vieires i trompetes de la mort  
*Crema de calabaza con vieiras y trompetas de la muerte*  
Pumpkin purée with scallops and black trumpets  
“GIRÓ ROS de Galmés i Ferrer D.O Pla i Llevant”



PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL

Llana de vedella gratinada amb ceps i formatge maonès  
*Lana de ternera gratinada con setas y queso mahonés*  
Veal grated with mushrooms and Mahon cheese  
“MOSSÈN ALCOVER (Cabernet Sauvignon & Callet)  
de Pere Seda D.O. Pla i llevant”

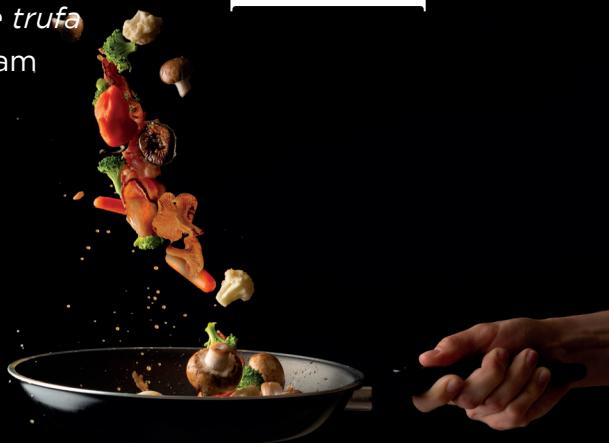
POSTRES · DESSERT

Gató d'ametlla amb cremós de xocolata i gelat de tòfona  
*Gató de almendra con cremoso de chocolate y helado de trufa*  
Almond “gató” with creamy chocolate and truffle ice cream  
“DOLÇ (Mantonegro & Merlot) de Binigrau, V.T Mallorca”

---

Preu menu, 35€ (sense begudes)  
Preu del menu amb maridatge, 49,50€  
Iva inclòs.

\*Servei de dimarts a dissabte migdia.  
\*Servicio de martes a sábado mediodía.  
\*Only for lunch time from Tuesday to Saturday





4es. JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
SÓLLER,  
DEL 12 D'OCTUBRE AL  
12 DE NOVEMBRE DE 2023

MENU DEGUSTACIÓ ESPECIAL BOLETS

MENÚ DEGUSTACIÓN ESPECIAL SETAS

SPECIAL MUSHROOMS TASTING MENU

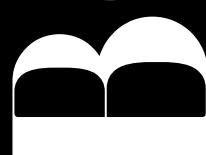
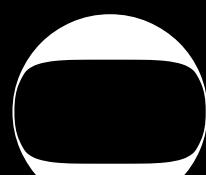
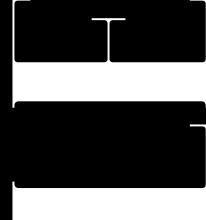
**Coca de llengua de bou i shitakes amb suquet de sobrassada**

*Coca de setas, lengua ded buey y shitake con*

*“suquet” de sobrasada*

Shitake and hedgehog mushrooms “coca” with  
“sobrassada suquet”

“*FERRERET (Mantonegro) de Jose L. Ferrer, V.T. Mallorca*”



**Filet d'emperador amb fritet de picornells i la seva velouté**

*Filete de emperador con frito de rebozuelos y su velouté*

Emperor fish fillet with chanterelles “frito” and its velouté

“*NOUNAT (Prensal Blanc & Chardonnay) de Binigrau, V.T Mallorca*”

**Pitrera d'ànnera amb camagrocs i puré de  
carabassa caramel·litzada**

*Magret de pato con puré de calabaza caramelizado  
y trompetas amarillas*

Duck magret with caramelized pumpkin purée and  
yellow foot mushrooms

“*COLLITA DE FRUITS (Calle, Merlot & Cabernet Sauvignon),  
d'Armero i Adrover, D.O. Pla i Llevant*”

**El cacau i els bolets**

*El cacao y las setas*

The cocoa and the mushrooms

“*DOLÇ DE SA VALL (Moscatell)  
de Miquel Gelabert, V.T Mallorca*”



Preu menu, 39,50€ (sense begudes)

Preu del menu amb maridatge, 68,50€

Iva inclòs.