

Für uns ist das Verkostungsmenü nicht einfach nur eine Modeerscheinung.

Seit 18 Jahren bietet es unseren Gästen die Möglichkeit, unsere Küche anhand einer Reihe von Gerichten zu entdecken, die die Geschichte der balearischen Küche, deren saisonale Erzeugnisse, Bräuche und Rezepte verkörpern.

Wir möchten Ihnen unsere Küche aus der heutigen Sicht vermitteln und eine bleibende Erinnerung schaffen, wobei wir stets die Vergangenheit und unsere Wurzeln berücksichtigen und dabei dennoch die Gegenwart leben.

MENÜ ORIGENS

Bestehend aus 11 Schritten

> 95

Sie können Ihr Menü mit den folgenden Empfehlungen ergänzen, diese werden immer vor dem Dessert serviert:

Zicklein mit Ensaïmada

Ein Rezept der Herrschaftshäuser, welches mallorquinische Produkte mit Techniken der großartigen französischen Küche des 19. Jahrhunderts

> 15

Gefüllte Schnecken im mallorquinischen Stil

Subsistenzküche erhoben zu haute cuisine danke der langen Zubereitungszeit

> 15

Roter "caldereta" Hummereintopf

Eintopf nach der auf der Insel Menorca beliebtesten Art

> 19

Auswahl an Käsesorten

Käse der Balearen, personalisiert von Santi Taura, können auf eine besondere Art probiert werden

> 15

Korrespondierende Weine von den Balearen

Bestehend aus einer Auswahl von 5 Weinen

> 60