

# MENÚ DEGUSTACIÓN

8 PASOS | 8 PASSES | 8 COURSES | 8 GÄNGE • 65

# ES·PATI

DE MONTUÏRI

## ENTRANTES

### ARROZ MELOSO DE CALABAZA, SALVIA Y SETAS • 16

ARRÓS MELÓS DE CARABASSA, SÀLVIA I BOLETS  
MELLOW PUMPKIN, SAGE AND MUSHROOM RICE  
CREMIGER REIS MIT KÜRBIS, SALBEI UND PILZEN

### ALCACHOFAS TEMPLADAS CON QUESO MAHÓN MENORCA Y LIMÓN ENCURTIDO • 15

CARXOFES TEMPERADES AMB FORMATGE "MAHÓN MENORCA" I L LIMONA ENVINAGRADA  
WARM ARTICHOKE WITH "MAHÓN MENORCA" CHEESE AND PICKLED LEMON  
LAUWARME ARTISCHOCKEN MIT MAHÓN-MENORCA-KÄSE UND EINGELEGTER ZITRONE

### ENSALDA DE VERDURAS ASADAS • 14

AMANIDA DE VERDURES ROSTIDES  
ROASTED VEGETABLE SALAD  
GRILLGEMÜSE-SALAT

### FRITO MALLORQUÍN DE VERDURITAS, CAMAIOT DE MONTUÏRI Y HUEVO ESCALFADO • 16

FRIT MALLORQUÍ DE VERDURETES, CAMAIOT DE MONTUÏRI I OU ESCALFAT  
MALLORQUIN FRIED VEGETABLES, MONTUÏRI CAMAIOT AND POACHED EGG  
GEBRATENES MALLORQUINISCHES GEMÜSE, CAMAIOT AUS MONTUÏRI (TYPISCHE MALLORQUINISCHE WURST) UND POCHIERTES EI

### RAVIOLIS DE "BORRIDA" DE BACALAO CON SU SALSA CREMOSA DE AZAFRÁN • 18

RAVIOLIS DE "BORRIDA" DE BACALLÀ AMB LA SEVA SALSA CREMOSA DE SAFRÀ  
RAVIOLI OF COD "BORRIDA" WITH CREAMY SAFFRON SAUCE  
RAVIOLI MIT KABELJAUFÜLLUNG NACH ART EINER „BORRIDA“ IN CREMIGER SAFRAN-SAUCE

### GUISO DE SEPIA CON ALBÓNDIGAS Y GUISANTES • 18

AGUIAT DE SIPIA AMB PILOTES I PÈSOLS  
CUTTLEFISH STEW WITH MEATBALLS AND PEAS  
SEPIA-EINTOPF MIT FLEISCHBÄLLCHEN UND ERBSEN

### SERVICIO DE PAN, AOVE Y SAL • 3 p.p.

| SERVEI DE PA, OOVE I SAL | SERVICE OF BREAD, EVOO AND SALT | BROT, NATIVES ÖLIVENÖL EXTRA UND SALZ

## PRINCIPALES

### PESCADO DEL DÍA CON ALL I OLI ESPUMOSO DE PERA Y MIEL Y PATATAS HOJALDRADAS • 26

PEIX DEL DIA AMB ALL I OLI ESCUMÓS DE PERA I MEL I PAPATES FULLADES  
FISH OF THE DAY WITH PEAR AND HONEY ALL I OLI FOAM AND PUFFED POTATOES  
FISCH DES TAGES MIT SCHAUMIGEM BIRNEN-HONIG-AIOLI UND KNUSPRIGEN SCHICHTKARTOFFELN

### PIERNA DE CORDERO CRUJIENTE, ALBARICOQUE DE PORRERAS Y APIONABO • 26

CAMA DE MÈ CRUIXENT, ALBERCOC DE PORRERES I CELERÍ  
CRISPY LAMB LEG, PORRERAS APRICOT AND CELERIAC  
KNUSPRIG GEBRATENE LAMMKEULE, APRIKOSEN AUS PORRERAS UND KNOLLESELLERIE

### COLIFLOR ASADA CON ESPECIAS, SERVIDA CON SU HUMMUS Y CHIMICHURRI • 18

COLIFLOR ROSTIDA AMB ESPÈCIES SERVIDA AMB EL SEU HUMMUS I CHIMICHURRI  
SPICED ROASTED CAULIFLOWER SERVED WITH HUMMUS AND CHIMICHURRI  
GEBRATENER BLUMENKOHL MIT GEWÜRZEN, SERVIERT MIT HUMMUS UND CHIMICHURRI-SAUCE

### TERNERA GUISADA CON SETAS Y ALCAPARRAS DE LLUBÍ • 24

AGUIAT DE VADELLA AMB BOLETS I TÀPERES DE LLUBÍ  
STEWED VEAL WITH MUSHROOMS AND LLUBÍ CAPERS  
GEDÜNSTETES KALBFLEISCH MIT PILZEN UND KAPERN AUS LLUBÍ

## POSTRES

### ILECHE, CACAO, AVELLANA Y AZUCAR! • 8

LLET, CACAU, AVELLANA I SUCRE!  
MILK, COCOA, HAZELNUT AND SUGAR!  
MILCH, KAKAO, HASELNÜSSE UND ZUCKER!

### PIÑA CONFITADA CON ESPECIAS, SORBETE DE LIMA Y ESPUMA DE CREMA CATALANA • 8

PINYA CONFITADA AMB ESPÈCIES, SORBET DE LLIMA I ESCUMA DE CREMA CATALANA  
PINEAPPLE CONFIT WITH SPICES, LIME SORBET AND CATALAN CREAM FOAM  
MIT GEWÜRZEN EINGELEGT E ANANAS, LIMETTENSORBET UND LUFTIGE CREMA CATALANA

### TATÍN DE CUCHARA, CON HELADO DE OPORTO • 8

TATÍ DE CULLERA AMB GELAT DE PORTO  
SPOON TATIN WITH PORT ICE CREAM  
TARTE TATIN ZUM LÖFFELN MIT PORTWEIN-EIS

BY NYBAU HOTELS

\*NUESTRO ESTABLECIMIENTO DISPONE DE CARTA DE ALÉRGENOS | \*EL NOSTRE ESTABLIMENT DISPOSA DE CARTA D'AL-LÈRGENS  
\*OUR ESTABLISHMENT HAS AN ALLERGEN MENU | \*UNSER BETRIEB VERFÜGT ÜBER EINE ALLERGENKARTE

| IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED  
PRECIOS / PRICES (€)