

MONTUÏRI

COCINA DE "ES PLA" DE MALLORCA

"BIENVENIDOS A ES PATI DE MONTUÏRI.
AQUÍ CELEBRAMOS EL TRABAJO DE QUIEN
CULTIVA Y ELABORA EN NUESTRA TIERRA,
ACERCANDO A CADA PLATO LA MEMORIA
DEL RECETARIO TRADICIONAL. COCINAMOS
CON RESPETO, PROXIMIDAD Y ORGULLO,
PORQUE CADA PLATO TIENE SABOR A
AUTENTICIDAD."

PRIMAVERA
MARZO, ABRIL, MAYO Y JUNIO

Santitum



MENÚ • DEGUSTACIÓN

**CON RESERVA PREVIA, DISPONEMOS DE
UN MENÚ DEGUSTACIÓN DE 8 PASOS**
PARA PODER DISFRUTAR COMPLETAMENTE DE
LA PRIMAVERA DE ES PATI DE MONTUÏRI

72



PARA • EMPEZAR

PENSADAS PARA COMER CON LA
MÍNIMA INTERVENCIÓN DE CUBIERTOS

PAN DE SINEU I ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL PLA DE MALLORCA (precio por pan)	6
ACEITUNAS DE LLUBÍ ALIÑADAS A NUESTRA MANERA	3
EMBUTIDO ANCESTRAL "FIGATELLA" DE MARIA DE LA SALUT CON ENCURTIDOS CASEROS Y GALLETAS DE TRIGO "XEIXA" DE PORRERES	12
BUÑUELOS DE BACALAO "ALLIOLI" Y POLVO DE PEREJIL	14
BROCHETAS DE LOMO DE CONEJO Y CARACOLAS DE MURO • 2 UDS A LA BRASA, ALIÑO DE HIERBAS AROMÁTICAS	14
QUESOS DE MALLORCA CON ALMENDRAS, "GALLETÓ" DE PORRERES Y MEMBRILLO	18
CROQUETAS DE AJOS TIERNOS DE PRIMAVERA • 2 UDS	9
MILHOHAS DE PATATA • 2 UDS CON "BOTIFARRÓ" DE MONTUÏRI Y MOSTAZA	10
BIKINI "SANDWICH" A LA PLANCHA CON ANGUILA Y VERDURAS DE HOJA	14

PRINCIPALES

"PLATOS DE UNOS 200GRS, DE PESO TOTAL, QUE SE PUEDEN PEDIR DE MANERA INDIVIDUAL O PARA COMPARTIR"

VEGETAL

COL AUTÓCTONA "BORRATXONA" RELLENA DE SOPAS MALLORQUINAS, CREMOSO DE CALABAZA Y PIMIENTO ENCURTIDO 18

SALTEADO MALLORQUÍN "FRIT" DE PRIMAVERA, CON HUEVOS FRITOS, ALCACHOFAS Y HABITAS 21

ZANAHORIAS ASADAS CON PASAS, PIÑONES, CREMA FRESCA Y HIERBAS AROMÁTICAS 19

CON PESCADO

MACARRONES DE CUARESMA CON BACALAO Y ESPINACAS 22

CALAMAR CON GUIANTES, CEBOLLA DE PRIMAVERA Y HIERBABUENA 27

CON CARNE

CORDERO ASADO, CON SUS VERDURITAS Y SALSA CREMOSA DE AJOS CONFITADOS 28

CERDO MALLORQUÍN DE "PORC NEGRE" SUS ALBÓNDIGAS Y LOMO ASADO CON SALSA DE HIGOS SECOS 24

TERNERA CONFITADA CON ALCAPARRAS, JUDIAS VERDES, APIONABO Y MOSTAZA 26



GUARNICIONES · EXTRA

ENSALADA VERDE AROMÁTICA CON VINAGRETA DE MOSTAZA 7

VERDURAS ASADAS CON HIERBAS AROMÁTICAS 7

"PATATÓ" RISOLADO CON AJOS Y ROMERO 7

DULCE



REQUESÓN, CANELA, MIEL Y LIMÓN 10

TARTITA CRUJIENTE DE FRESAS MALLORQUINAS 10
CON SABAYÓN DE HIERBAS DULCES

SOBREMESA: CHOCOLATE "MAÛA" Y HIERBAS DULCES DE "LICORES MOYA" 6
CRUJIENTES DE ALMENDRA Y GOMINOLA DE FRUTA DE TEMPORADA (por persona)



VINOS · DULCES · Y · GENEROSOS

ROVER DOLÇ 14
Nave Rover - Mallorca

7103 VI DE GEL 15
7103 Petit Celler - Santa Maria

MOSCATEL DE LA MARINA 7
Enrique Mendoza - Alicante

DOLÇ DES PORT NEGRE 12
Vins Miquel Gelabert - Manacor

DOLÇ MATARÓ NEGRE 16
Art Laieta - Barcelona

PEDRO XIMENEZ HIDALGO 9
Hidalgo - Jerez de la Frontera

FINO HIDALGO 7
Hidalgo - Jerez de la Frontera

OPORTO 10 AÑOS TAWNY 11
Niepoort - Douro · D.O. Porto

ALÉRGENOS

PAN DE SINEU I ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	
ACEITUNAS DE LLUBÍ ALIÑADAS	
EMBUTIDO ANCESTRAL "FIGATELLA" DE MARIA DE LA SALUT	  T  
BUÑUELOS DE BACALAO	   
BROCHETAS DE LOMO DE CONEJO Y CARACOLAS DE MURO	  
QUESOS DE MALLORCA	  
CROQUETAS DE AJOS TIERNOS DE PRIMAVERA	 
MILHOHAS DE PATATA	      
BIKINI "SANDWICH" A LA PLANCHA CON ANGUILA	     T   
COL AUTÓCTONA "BORRATXONA" RELLENA DE SOPAS MALLORQUINAS	  
SALTEADO MALLORQUÍN "FRIT" DE PRIMAVERA	
ZANAHORIAS ASADAS CON PASAS	 
MACARRONES DE CUARESMA CON BACALAO Y ESPINACAS	   
CALAMAR CON GUISANTES, CEBOLLA DE PRIMAVERA Y HIERBABUENA	    
CORDERO ASADO, CON SUS VERDURITAS	 
CERDO MALLORQUÍN DE "PORC NEGRE"	    
TERNERA CONFITADA CON ALCAPARRAS	     
ENSALADA VERDE AROMÁTICA CON VINAGRETA DE MOSTAZA	
REQUESÓN, CANELA, MIEL Y LIMÓN	
TARTITA CRUJIENTE DE FRESAS MALLORQUINAS	   
CHOCOLATE "MAÛA" Y CRUJIENTES DE ALMENDRA	   



 MOLUSCOS	 PESCADO	 APIO	 HUEVOS	 LÁCTEOS
 CRUSTÁCEOS	 SOJA	 SÉSAMO	 MOSTAZA	 CACAHUETE
 GLUTEN	 SULFITOS	 FRUTOS DE CASCARA	T TRAZAS	