



ALMA DE FUEGO

UN HOMENAJE A QUIENES NOS ENSEÑARON EL SABOR DE LO ESENCIAL

ESTADO PURO

Hamachi, ponzu de naranja de Sóller y pepino

Hamachi marcado al Jospser, jugoso y delicado, con ponzu de naranja de Sóller que aporta acidez y frescura, acompañado de pepino para un final limpio y equilibrado.

Un inicio fresco y preciso que despierta el paladar.

VERDE · VEGETAL

Aguacate, alcachofa al Jospser y limón de Sóller

Gazpachuelo cremoso de aguacate de Sa Pobla con alcachofas asadas al Jospser, que aportan profundidad y notas ahumadas, terminado con limón de Sóller para realzar su frescura.

Equilibrio y transición hacia la intensidad.

FUEGO · MAR

Pulpo a la parrilla, kimchi caramelizado y ajo blanco

Pulpo a la parrilla, tierno y ligeramente crujiente, con kimchi caramelizado de carácter intenso, ajo blanco cremoso y yuca al carbón que aporta textura y un sutil toque ahumado.

El punto central, donde el fuego define la experiencia.

DULCE

Chocolate fudge, fresa tatemada y cacahuete

Galleta de chocolate fudge de textura densa e intensa, con fresas tatemadas que aportan acidez y notas tostadas, acompañada de helado artesano de cacahuete.

Un cierre profundo y equilibrado.

75€ por persona
(IVA incluido)