



FORMENTERA



Divendres, dissabte i diumenge a la nit

PRIMER CAP DE SETMANA

Primers:

Truita oberta amb sabors de frit de polp.
Bisque de llagostins, peix de roca de Formentera amb fonoll marí i els llagostins en tempura.

Segons:

Terrina de bestiar, pera caramel·litzada i escuma de formatge de Formentera.
Calamar amb escuma de patata i sobrassada, pinyons i ceba caramel·litzada.

Postres:

Pa de garrova especiat, figues confitades amb sorbet de cítrics i verduretes.
La nostra versió de la greixonera.

SEGON CAP DE SETMANA

Primers:

Braves pageses amb sobrassada i allioli de mel gratinat.
La nostra versió d'ous amb llamàntol. Ou a 65 °C, aspic de brou de llamàntol, pebreres i patates cruixents.

Segons:

Caneló de la carn d'arròs de matances, el seu brou texturat i cruixent d'arròs.
De Tailàndia a Formentera. Bullit de peix amb sabors thai, patata i morralla fregida.

Postres:

Ganache de fulla de figuera, praliné d'ametlles i escuma de formatge de cabra.
Pera al vi de Formentera, crumble d'orelletes i gelat de nata.



FORMENTERA



Viernes, sábados y domingo noches

PRIMER FIN DE SEMANA

Primeros:

Tortilla abierta con sabores de frita de pulpo.

Bisque de langostinos, pescado de roca de Formentera con hinojo marino y sus langostinos en tempura.

Segundos:

Terrina de cordero, pera caramelizada y espuma de queso de Formentera.

Calamar con espuma de patata y sobrasada, piñones y cebolla caramelizada.

Postres:

Pan de algarroba especiado, higos confitados con sorbete de cítricos y verduritas.

Nuestra versión de la greixonera.

SEGUNDO FIN DE SEMANA

Primeros:

Bravas payesa con sobrasada y alioli de miel gratinado.

Nuestra versión de huevos con bogavante. Huevo a 65Cº, aspic de caldo de bogavante, pimientos y patatas crujientes.

Segundos:

Canelón de la carne de arroz de matanzas, su caldo texturizado y crujiente de arroz.

De Tailandia a Formentera. Bullit de peix con sabores thai, patata y morralla frita.

Postres:

Ganache de hoja de higuera, praliné de almendras y espuma de queso de cabra.

Pera al vino de Formentera, crumble de "orelletas" y helado de nata.