



Caps de setmana gastronòmics

6, 7, 8, 13, 14 i 15 d'octubre, per les nits

Menú

Aperitiu

Croqueta cremosa de sofrit i formatge d'ovella

Entrant

Frit de polp 2.0

Principals

Milfulles de llobarro a l cava, foie-gras i gamba vermella amb *demiglace* de les seues espines

o

Terrina de bestiar, bolets y avellanes al cacau, boniato i xirivia

Postres

Pastís de formatge amb pistatxos

o

Semifred de mató amb figues i mel.

*25 € Per persona / Beguda no inclosa

Adreça: carrer de Punta Prima 2, 07871 Es Pujols



Fines de semana gastronómicos

6, 7, 8, 13 y 14 de octubre, por las noches

Menú

Aperitivo

Croqueta cremosa de guiso payés y queso de oveja

Entrante

Frita de pulpo 2.0

Principales

Milhojas de lubina al cava, foie grass y gamba roja con Demiglance de sus espinas.

o

Terrina de Cordero, setas y avellanas al cacao, boniato y Chiriba.

Postres

Tarta de queso con pistachos

o

Semi frío de requesón con higos y miel

*25 € Por persona / Bebida no incluida

Adreça: carrer de Punta Prima 2, 07871 Es Pujols



CAPRITXOS

Gastronomic weekends

6, 7, 8, 13, 14 and 15 October. Evenings only

Menu

Appetiser

Creamy croquette of island stew and sheep's cheese

Starter

Fried octopus 2.0

Main course

Millefeuille of sea bass in cava, foie gras and red prawns with demiglace of its bones.

or

Terrine of lamb, mushrooms and hazelnuts al cacao, sweet potato and parsnip.

Desserts

Cheesecake with pistachios

or

Cottage cheese semifreddo with figs and honey

*25 euros per person / Drinks not included

Adreça: carrer de Punta Prima 2, 07871 Es Pujols