

MONTUÏRI

CUINA D'ES PLA DE MALLORCA

"BENVINGUTS A ES PATI DE MONTUÏRI.
AQUÍ CELEBRAM SA FEINA DE QUI CULTIVA
I ELABORA A SA NOSTRA TERRA, DUENT A
CADA PLAT SA MEMÒRIA DES RECEPTARI
TRADICIONAL. CUINAM AMB RESPECTE,
PROXIMITAT I ORGULL, PERQUÈ EL PLA TÉ
GUST D'AUTENTICITAT."

PRIMAVERA
MARÇ, ABRIL, MAIG I JUNY

Sant Joan



MENÚ · DEGUSTACIÓ

**AMB RESERVA PRÈVIA, DISPOSAM DE S'OPCIÓ
DES MENÚ DEGUSTACIÓ DE 8 PASSOS**
PER PODER DISFRUTAR COMPLETAMENT
DE SA PRIMAVERA D'ES PATI DE MONTUÏRI

72



PER • C O M E N Ç A R

PENSATS PER MENJAR AMB SA MÍNIMA
INTERVENCIÓ DE COBERTS

PA DE SINEU I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA D'ES PLA DE MALLORCA (preu per pà)	6
OLIVES DES PLA TREMPADES A SA NOSTRA MANERA	3
FIGATELLA DE MARIA DE LA SALUT AMB ENCURTITS FETS A CASA I GALLETES DE BLAT XEIXA DE PORRERES	12
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB ALLIOLI I POLS DE JULIVERT	14
PUNXES DE LLOMETS DE CONILL I CARAGOLS DE MURO • 2 UTS ROSTIDES A N'ES CALIU, AMB HERBES	14
FORMATGES DE MALLORCA AMB AMETLLES, GALLETÓ DE PORRERES I CODONYAT	18
CROQUETES D'ALLS TENDRES • 2 UTS	9
PATATES FULLADES • 2 UTS AMB BOTIFARRÓ DE MONTUÏRI I MOSTASSA	10
ENTREPÀ BIKINI D'ANGUILA FUMADA I VERDURA DE FULLA	14

PRINCIPALS

"PLATS D'UNS 200 GRS, DE PES TOTAL,
QUE SE PODEN DEMANAR DE MANERA
INDIVIDUAL O PER COMPARTIR"

VEGETALS

FARCELLETS DE COL BORRATXONA FARCITS DE SES SEVES SOPES, 18
CARABASSA I ENVINAGRAT

FRIT MALLORQUÍ DE CARXOFES, 21
FAVETES I ESPÀRRECS VERDS AMB OUS ESTRELLATS

PASTANAGAS OFEGADES AMB PANSES, 19
PINYONS, CREMA FRESCA I HERBES AROMÀTIQUES

AMB PEIX

MACARRONS DE VIGÍLIA, AMB BACALLÀ I ESPINACS 22

CALAMAR AMB PÈSOLS, CEBA NOVELLA I HERBASANA 27

AMB CARN

ROSTIT HOMIT DE ME AMB SES SEVES VERDURETES 28
I SALSA CREMOSA D'ALLS CONFITATS

PORC NEGRE D'ES PLA 24
PILOTES I LLOM ROSTIT AMB SALSA DE FIGUES SEQUES D'ALGAIDA

GALTA DE VEDELLA AMB TÀPERES, 26
MONGETES VERDES, APINAP I MOSTASSA



GUARNICIONS · EXTRA

AMANIDA VERDA AROMÀTICA AMB VINAGRETA DE MOSTASSA 7

VERDURES ROSTIDES AMB HERBES AROMÀTIQUES 7

PATATÓ RISSOLAT AMB ALLS AL ROMANÍ 7

DOLÇ



BROSSAT, CANYELLA, MEL I LLIMONA	10
COCA DE FRAULES MALLORQUINES AMB ESCUMA CALENTA D'OU I HERBES DOLCES	10
SOBRETAULA: XOCOLATA "MAÛA" AMB HERBES DOLCES DE "LICORS MOYA" CRUIXENTS D'AMETLLA I LLEPOLIES DE FRUITA DE TEMPORADA (per persona)	6



VINS · DOLÇOS · I · GENEROSOS

ROVER DOLÇ Nave Rover - Mallorca	14	DOLÇ MATARÓ NEGRE Art Laieta - Barcelona	16
7103 VI DE GEL 7103 Petit Celler - Santa Maria	15	PEDRO XIMENEZ HIDALGO Hidalgo - Jerez de la Frontera	9
MOSCATEL DE LA MARINA Enrique Mendoza - Alicante	7	FINO HIDALGO Hidalgo - Jerez de la Frontera	7
DOLÇ DES PORT NEGRE Vins Miquel Gelabert - Manacor	12	OPORTO 10 AÑOS TAWNY Niepoort - Douro · D.O. Porto	11

AL·LÈRGENS

PA DE SINEU I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA	
OLIVES DES PLA TREMPADES	
FIGATELLA DE MARIA DE LA SALUT	  T  
BUNYOLS DE BACALLÀ	   
PUNXES DE LLOMETS DE CONILL I CARAGOLS DE MURO	  
FORMATGES DE MALLORCA	  
CROQUETES D'ALLS TENDRES	 
PATATES FULLADES	     
ENTREPÀ BIKINI D'ANGUILA FUMADA	     T   
FARCELLETS DE COL BORRATXONA FARCITS DE SES SEVES SOPES	  
FRIT MALLORQUÍ DE CARXOFES	
PASTANAGONS OFEGATS AMB PANSES	 
MACARRONS DE VIGÍLIA, AMB BACALLÀ I ESPINACS	   
CALAMAR AMB PÈSOLS, CEBA NOVELLA I HERBASANA	    
ROSTIT HOMIT DE ME AMB SES SEVES VERDURETES	 
PORC NEGRE D'ES PLA	    
GALTA DE VEDELLA AMB TÀPERES	     
AMANIDA VERDA AROMÀTICA AMB VINAGRETA DE MOSTASSA	
BROSSAT, CANYELLA, MEL I L LIMONA	
COCA DE FRAULES MALLORQUINES	   
XOCOLATA "MAÛA" I CRUIXENTS D'AMETLLA	   

ESPAÏ

 MOL·LUSCS	 PEIX	 API	 OU	 LACTIS
 CRUSTÀCIS	 SOJA	 SÈSAM	 MOSTASSA	 CACAUET
 GLUTEN	 SULFATS	 FRUITS DE CLOSCA	 TRAZAS	