

Almuerzo, sábado | Cenas, de martes a sábado

Para nosotros el menú degustación no es una tendencia.

Es desde hace 18 años una manera de explicar nuestra cocina, a través de recetas que representan la historia gastronómica de nuestras islas, sus productos de temporada, costumbres y recetario.

Queremos que descubra y recuerde nuestra cocina desde un punto de vista actual, considerando siempre el pasado, sin olvidar las raíces, pero viviendo el presente.

MENÚ ORIGENS

Compuesto por 11 pasos

> 85

Puede complementar su menú con las siguientes propuestas, servidas siempre antes de los postres

Caracoles rellenos a la Mallorquina

Cocina de subsistencia elevada a alta cocina debido a su larga elaboración

> 15

Cordero con ensaïmada y pólvora de Duc

Receta de casa señorial que combina el producto Mallorquín con técnicas de la gran cocina francesa del siglo XIX

> 15

Selección de quesos

Quesos Balears personalizados por Santi Taura para ser degustados de una manera singular

> 15

Armonía de vins Balears

Compuesto por una selección de 5 vinos

> 55

Armonía de vins Mediterranis

Compuesto por una selección de 6 vinos (mínimo 2 personas)

> 85