

ES
PRINCEP

Menú Marzo

Bala Roja

Entrantes/Starter

Tartar de salmón con ensaladita de algas marinas y stracciatella de burrata

Salmon tartar with sea weed salad and burrata stracciatella

Risotto de pasta puntallete, boletus y queso mahonés

Puntallete pasta risotto, boletus and "mahonés" cheese

Alcachofas con salsa a la menta, butifarrón y jamón "Joselito"

Artichokes with mint sauce, "butifarrón" (majorcan sausage) and "Joselito" iberic ham

Fabada con almejas y butifarra del perol

Rich stew of beans with clams and "butifarra del perol" (catalán sausage)

Coca con revuelto de espárragos trigueros y espinacas

Pastry of scrambled eggs with green asparagus and spinachs

Bacalao confitado "a brass" con aceitunas negras y huevo

Cod confit "a brass" with black olives and egg

Vichysoisse con manzana asada y queso azul

Vichysoisse with roasted apple and blue cheese



*Todos nuestros menús se elaboran con productos frescos de mercado para ofrecerles siempre la mejor calidad y servicio.
Por este motivo, todos nuestros menús pueden estar sujetos a cambios.*

ES
PRINCEP

Principales / Main Course

Canelón de pato con foie y peras confitadas al vino tinto

Duck and foie cannelloni with sweetened pears in red wine

Caldereta de cordero con trompetas de la muerte y buñuelos de patata

Lamb stew with “trompetas de la muerte” (boletus) and potato donuts

Arroz meloso con pescado de roca y aromas anisados

Creamy rice with rockfish and aniseed aromas

Dorada frita con menestra de guisantes frescos y su consomé

Fried sea bream with fresh peas salad in consomé

Pica-pica de sepia con albóndigas de vaca vieja

Squid “Pica-pica” (spicy stew) with aged veal meatballs

Sopas mallorquinas de primavera

Spring majorcan “sopas”(vegies and bread stew)

Frito de bogavante con fruta de la pasión y patata ratté

Fried lobster with passion fruit and ratté potato



*Todos nuestros menús se elaboran con productos frescos de mercado para ofrecerles siempre la mejor calidad y servicio.
Por este motivo, todos nuestros menús pueden estar sujetos a cambios.*

ES
PRINCEP

Dessert

Arroz con leche merengada

Whipped milk rice

Piña asada con tomillo, donut de vainilla y helado de hierbas dulces

Roasted pineapple with thyme, vanilla donut and sweet majorcan herbs liquer

Mousse de chocolate blanco con dulce de remolacha y yogur

White chocolate mousse with sweet beetroot and yogurt

Sufilé Alaska con chocolate crocante y nata helada

Alaska soufflé with crunchy chocolate and ice cream

Precio

23,50 €



*Todos nuestros menús se elaboran con productos frescos de mercado para ofrecerles siempre la mejor calidad y servicio.
Por este motivo, todos nuestros menús pueden estar sujetos a cambios.*