

BALAROJA

GOURMET ARTISTRY

MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES

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

Alcachofas con salsa de butifarrón y jamón “Joselito”

Bacalao confitado “a brass” con aceitunas negras y huevo

Risotto de pasta puntallete, boletus y queso mahonés

Sandwich montecristo con ternera pastrami y rúcula

Salpicón de pulpo, ajoblanco de almendras y uva rosada

Curry de ternera con alubias pintas y coco

PRINCIPALES

Canelón de pato con foie y peras confitadas al vino tinto

Arroz meloso con pescado de roca y aromas anisados

Frito de bogavante con fruta de la pasión y patata ratté

Carrillera ibérica con oporto, parmentier tradicional y zanahoria cítrica

Merluza frita con salsa verde y tubérculos balsámicos

Calamar relleno con papada de Guijuelo y espinacas

Tumbet mallorquín con tomate de ramallet

POSTRES

Arroz con leche merengada

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

Tarta de zanahoria “Es Princep”

Chocolate, jengibre y naranja

Tabla de quesos

1 ENTRANTE, 1 PRINCIPAL Y 1 POSTRE 23'50€ (IVA INCL.)

1 ENTRANTE, 2 PRINCIPALES Y 1 POSTRE 31'50€ (IVA INCL.)

BALAROJA

GOURMET ARTISTRY

LUNCH MENU

STARTERS

Salmon tartar with seaweed salad and burrata stracciatella
Artichokes with “butifarrón” (majorcan sausage) sauce and “Joselito” iberic ham
Cod confit “a brass” with black olives and egg
Puntallete pasta risotto, boletus and “mahonés” cheese
Montecristo sandwich with veal pastrami and rocket
Octopus fresh salad, garlic soup, almond and pink grape
Beef curry with black beans and coconut

MAIN COURSES

Duck and foie cannelloni with sweetened pears in red wine
Creamy rice with rockfish and aniseed aromas
Fried lobster with passion fruit and ratté potato
Iberian cheek with port, traditional parmentier and citric carrot
Fried hake with green sauce and balsamic tubers
Squid stuffed with Guijuelo jowl pork and spinach
Majorcan tumbet with ramallet tomato

DESSERTS

Whipped milk rice
Roasted pineapple with thyme, vanilla donut and sweet majorcan herbs liqueur
“Es Princep” carrot cake
Chocolate, ginger and Orange
Assortment of cheeses

1 STARTER, 1 MAIN COURSE AND 1 DESSERT 23'50€ (VAT INCL.)

1 STARTER, 2 MAIN COURSE AND 1 DESSERT 31'50€ (VAT INCL.)