

MENU

Per Xesc Reina

ENTRANTS INTERACTIUS

Sobrassada vella amb mel i amb salsa de taronges amargues

ENTRANTS PASSIUS

Pa amb oli pagès de figues

Greixonera poblera amb pebres torrats

Botifarrons amb formatge gratinats

Ensaïmades amb sorpresa i canyella

EL PRIMER PLAT PER DESEMBAFAR

Albergínies i carbassó amb oli de flor de taronger

EL PLAT FORT

Cuixa confitada d'ànec amb salses dolces i peres al palo

PER POSTRES

Fruites variades amb bolla de sorbet de patata

Cafè i licors: Tres caires, suau i herbes dolces

MENU

By Xesc Reina

INTERACTIVE APPETIZERS

Old Majorcan [sobrassada](#) with honey and sauce of bitter oranges

PASSIVE APPETIZERS

Bread with country oil from figs

Dripping pot from Sa Pobla with toasted peppers

Botifarrons with cheese au gratin

Ensaïmades with surprise and cinnamon

THE FIRST DISH TO DESATIATE

Eggplants and zucchini with oil of orange tree flower

THE STRONG DISH

Thigh candied of duck with sweet sauces and pears in palo

FOR DESSERT

Varied fruits with ball of potato sherbet

Coffee & liquors: Tres caires, suau and sweet herbs