



## TAIFA MAYURQA INTERPRETADA POR PABLO ARANDA

Nuestro chef Pablo Aranda está encantado de ofrecerles sus menús de degustación inspirados en la diversidad cultural gastronómica que se fusionaron en la antigua capital del mediterráneo del siglo quince llamada Taifa Mayurqa, donde los sabores y aromas provenientes de diferentes culturas cobran vida en cada plato.

Cada propuesta de menú es un tributo a la riqueza cultural y culinaria de aquellos tiempos lejanos, donde la cocina era un arte refinado, la mesa epicentro de un lugar de encuentro y celebración.

Desde los aromáticos aceites hasta los exquisitos dulces perfumados con almendras y miel de la isla cada bocado te transportará a la majestuosidad de la Taifa de Mayurqa.

## MENU DEGUSTACIÓN DEYÁ

### 6 pasos

#### ALCAICERIA

Olivas de cortesía

Pa amb oli de gamba roja

Buñuelo de calabaza en escabeche con Karim de almendras

Sopas mallorquinas con sobrasada

#### TOMATE DE RAMALLET MARINADO

emulsión de oliva negra, fresas, agua de tomate y hierbaluisa

#### ARROZ CREMOSO DE SETAS

anguila ahumada y nueces negras

#### BACALAO CONFITADO EN LECHE DE CABRA

guisantes lagrima y salsa de piñones

#### LOMO DE CORDERO

costra de aceitunas y nuestra ensaimada

#### ALMENDRA MALLORQUINA

#### ALGARABIA

Petit fours

Menú Deyá 155€  
Maridaje de vinos 90€ P.p

# MENU DEGUSTACIÓN MAYURQA

12 pasos

## ALCAICERIA

Olivas de cortesía  
Pa amb oli de gamba roja  
Buñuelo de calabaza en escabeche con Karim de almendras  
Sopas mallorquinas con sobrasada

## TOMATE DE RAMALLET MARINADO

emulsión de oliva negra, fresas, agua de tomate y hierbaluisa

## FOIE-GRAS ESCABECHADO EN LIAS DE MANTONEGRO

orejones y coca de patata

## ARROZ CREMOSO DE SETAS

anguila ahumada y nueces negras

## YEMA DE HUEVO

Crema de alcachofas y trufa

## BACALAO CONFITADO EN LECHE DE CABRA

guisantes lagrima y salsa de piñones

## BESUGO A LA BRASA

Coliflor guisada, caviar, cremoso de berenjena y salsa de algarroba

## LOMO DE CORDERO

costra de aceitunas negras y nuestra ensaimada

## LECHON ASADO CRUJIENTE

crema de raíz de apio, apio encurtido y salvia

## POMADA NITRO

## ALMENDRA MALLORQUINA

## TERRUÑO

## ALGARABIA

Petit fours

Mayurqa Menu 210€  
Maridaje de vinos 120€

**ALMUNIA, MENU VEGETARIANO**  
6 pasos

**ALCAICERIA**

Las olivas de cortesía  
Pa amb oli de sobrasada  
Buñuelo de calabaza en escabeche y Karim de almendras  
Sopas mallorquinas

**TOMATE DE RAMALLET MARINADO**

emulsión de oliva negra, fresas, agua de tomate y hierbaluisa

**ARROZ CREMOSO DE SETAS**

nueces negras y remolacha

**GUISANTES LAGRIMA**

manzana y hierbabuena

**PANCETA GLASEADA**

Hummus y salvia

**ALMENDRA MALLORQUINA**

**ALGARABIA**

Petit fours

Menú vegetariano 6 pasos 145€  
Maridaje de vinos 90€

# SUQ, MENU VEGETARIANO

12 pasos

## ALCAICERIA

Las olivas de cortesía  
Pa amb oli de sobrasada  
Buñuelo de calabaza en escabeche y Karim de almendras  
Sopas mallorquinas

## TOMATE DE RAMALLET MARINADO

emulsión de oliva negra, fresas, agua de tomate y hierbaluisa

## PATE DE ZANAHORIA AGRIDULCE

dátil y coca de patata

## ARROZ CREMOSO DE SETAS

nueces negras y remolacha

## ALCACHOFAS CRUJIENTES

Crema de boletus y trufa

## GUISANTES LAGRIMA

manzana y hierbabuena

## BERENJENA CREMOSA

Coliflor guisada y caviar de mostaza

## ESPARRAGO BLANCO

a la brasa y avellana

## PANCETA GLASEASDA

hummus y salvia

## POMADA NITRO

## ALMENDRA MALLORQUINA

## TERRUÑO

## ALGARABIA

Petit fours

Menú vegetariano 12 pasos 180€

Maridaje de vinos 120€

"Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos, los cuales, muchos de ellos incluidos nuestros pescados, carnes, verduras y lácteos provienen de proveedores locales".

Precio en euros- 10% IVA incluido

Informarles que algunos otros platos de la carta pueden ser adaptados a la dieta vegetariana o vegana, por favor no duden en preguntar a su camarero. Algunos platos contienen uno o varios de los 14 alérgenos nombrados por la directiva europea N.º 1169/2011. (1) Cereales contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuets, (6) Soja, (7) Lácteos, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Granos de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Por favor, consulte la documentación adecuada que le será proporcionada por nuestro personal a petición. No podemos garantizar la total ausencia de trazas de alérgenos en toda nuestra oferta alimentaria.

100% papel reciclado