



MENÚ JORNADES DE LA GAMBA DE SÓLLER

Welcome Cocktail

Amuse-bouche

Gambas de Sóller al vapor de cítricos del valle y “trampó”

Sóller prawns steamed with citrus from the valley and “ trampó “

Garnelen aus Sóller gedünstet mit Zitrusfrüchten aus dem Tal und “ Trampó “

Crevettes de Sóller cuites à la vapeur avec des agrumes de la vallée et du “ trampó “

.....

Rape con camisa de aceitunas y gambas de Sóller

Monkfish with Tapenade Crust and Sóller prawns

Seeteufel mit Olivenwickel und Garnelen aus Sóller

Lotte à la Tapenade et Gambas de Sóller

.....

***Gató de avellanas y mousse plátano con almendras**

Hazelnut cake and banana mousse with almonds

Haselnusskuchen mit Bananenmousse und Mandeln

Gâteau aux noisettes et mousse de banane aux amandes

.....

Precio menú degustación: 50€

(bebidas no incluidas)

figuera
RESTAURANT

