

El Guía

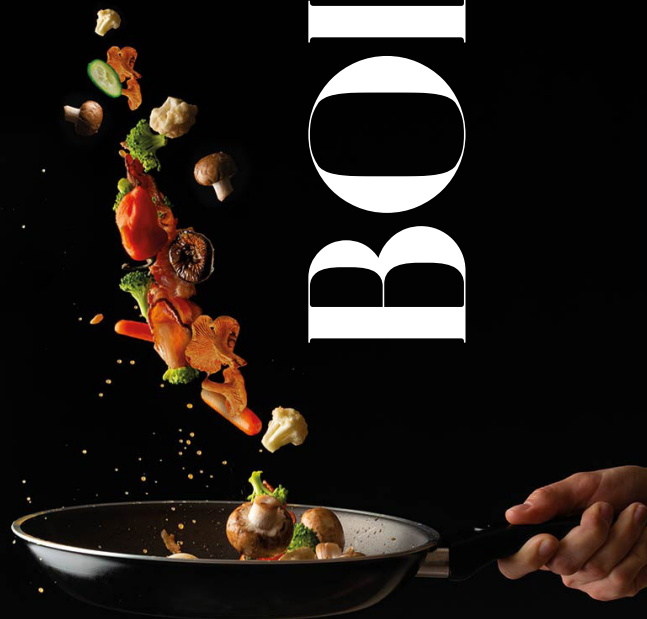
HOTEL | RESTAURANT

MENÚ JORNADES DELS BOLETS
del 6 a 29 de novembre

MENÚ JORNADES DELS BOLETS
AMB MARIDATGE DE VINS
21 de novembre

MENÚ JORNADES DELS BOLETS
AMB MARIDATGE DE CERVESES
28 de novembre

BOLETS



El Guía

HOTEL | RESTAURANT

1^{es.} JORNADES
GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DEL 6 AL 29

DE NOVEMBRE 2020

MENÚ JORNADES DELS BOLETS

* Amb reserva prèvia

APERITIVO

Croquetes de boletus · *Croquetas de boletus*

Mushrooms croquettes · *Pilzkroketten*

ENTRANTE

Calamars farcits de carn picada amb bolets i patató bollit

Calamares rellenos de carne picada con boletus y patató cocido

Squids stuffed with minced meat, mushrooms and boiled

potatoes · *Tintenfisch gefüllt mit Hackfleisch, Pilzen und*

gekochten Kartoffeln

PRINCIPAL

Vedella amb salsa espanyola, esclata-sangs i

verduretes de temporada · *Ternera con salsa es-*

panyola, niscalos y verduritas de temporada

Veal with Spanish sauce, chanterelles and seasonal

vegetables · *Kalbsfleisch mit spanischer Sauce,*

Pfifferlingen und Gemüse der Saison

POSTRE

El nostre clàssic gató d'ametlla amb gelat

d'ametlla de Sóller · *Nuestro clásico gató de*

almendra con helado de almendra de Sóller

Almond cake with Sóller almond ice cream

· *Mallorquinische Mandeltorte mit Mandeleis*

aus Sóller

.....

26,50 € p.p. (IVA incl.)

Dijous tancat · *Jueves cerrado* · Thursday closed · *Donnerstag geschlossen*

BOLETS



MENÚ JORNADES DELS BOLETS AMB MARIDATGE DE VINS

• *Maria Casanovas Brut de Brut,
Xarel·lo 32%, Macabeo 32%, Parellada 36%* •

APERITIU

Croquetes de boletus · *Croquetas de boletus*
Mushrooms croquettes · *Pilzkroketten*

• *Bellori (Verdejo), Viñedos Dehesa "la Ventosa"* •

ENTRANT

Calamars farcits de carn picada amb bolets i patató bollit
Calamares rellenos de carne picada con boletus y patata cocida · *Squids stuffed with minced meat, mushrooms and boiled potatoes* · *Tintenfisch gefüllt mit Hackfleisch, Pilzen und gekochten Kartoffeln*

• *Joaquin Rebolledo (Godello)* •

PRINCIPAL

Vedella amb salsa espanyola, esclata-sangs i verduretes de temporada · *Ternera con salsa española, niscalos y verduritas de temporada*
Veal with Spanish sauce, chanterelles and seasonal vegetables · *Kalbsfleisch mit spanischer Sauce, Pfifferlingen und Gemüse der Saison*

• *Damana 5 (Crianza 6 meses barrica)* •

POSTRE

El nostre clàssic gató d'ametlla amb gelat d'ametlla de Sóller · *Nuestro clásico gató de almendra con helado de almendra de Sóller*
Almond cake with Sóller almond ice cream · *Mallorquinische Mandeltorte mit Mandeleis aus Sóller*

• *Juan Gil (vi dolç Monastrell)* •

.....

34,50 € p.p. (IVA incl.)

BOLETS



**MENÚ JORNADES DELS BOLETS
AMB MARIDATGE DE CERVESES**

Blanche de Namur



Samuel Smith



ANNO 1822
Lindemans

• *Blanche de Namur (Bèlgica)* •

APERITIU

Croquetes de boletus · *Croquetas de boletus*
Mushrooms croquettes · Pilzkroketten

• *Chimay Dorée (Bèlgica)* •

ENTRANT

Calamars farcits de carn picada amb bolets i patató bollit
Calamares rellenos de carne picada con boletus y patata cocida ·
Squids stuffed with minced meat, mushrooms and boiled
potatoes · Tintenfisch gefüllt mit Hackfleisch, Pilzen und
gekochten Kartoffeln

• *Samuel Adams Boston lager (USA)* •

PRINCIPAL

Vedella amb salsa espanyola, esclata-sangs i verduretes de temporada
Ternera con salsa española, níscalos y verduras de temporada
Veal with Spanish sauce, chanterelles and seasonal
vegetables · Kalbsfleisch mit spanischer Sauce,
Pfifferlingen und Gemüse der Saison

• *Samuel Smith Nut Brown Ale (Anglaterra)* •

POSTRE

El nostre clàssic gató d'ametlla amb gelat d'ametlla de Sóller
Nuestro clásico gató de almendra con helado de almendra de Sóller · *Almond cake*
with Sóller almond ice cream · Mallorquinische
Mandeltorte mit Mandeleis aus Sóller

• *Lindemans Gueuze (Bèlgica)* •

S
O
L
L
E
R

B
O
L
E
T
S

