

CARROSSA

RESTAURANT

El equipo Carrossa le llevará a un viaje culinario por la refinada cocina mediterránea.

En esta página encontrará nuestra oferta A LA CARTA de temporada –
a la derecha presentamos nuestro MENÚ DE DEGUSTACIÓN del día.

ENTRANTES

Empanada de Sepia desmontada, con sofrito de sepia, pasta mallorquina, pasas, piñones, "Tap de Corti" (pimentón de mallorca) y canela 14,00€
SUPL MENU 9,00€

"Vichy-Soisse" de patatas de Sa Pobla y espárragos trigueros, puerros a baja temperatura, con jamón de Magret de pato ahumado y caviar de limón 12,00€
SUPL MENU 7,00€

Carpaccio de remolacha amarillo y roja, con queso fresco de cabra, peras, nueces y emulsión de naranja y mostaza 11,00€
SUPL MENU 6,50€

PLATOS PRINCIPALES

Chuletón de tenera blanca, salsa trufa, Romanesco y Gnocchi salteado con mantequilla y salvia 28,00€
SUPL MENU 17,00€

Bogavante, salteado con mantequilla de limón, juliana de zanahoria y calabacín y pure de patatas con cilantro y perejil 32,00€
SUPL MENU 19,00€

Solomillo de cordero, con su propio jugo, judías finas y patatas gratinadas 26,00€
SUPL MENU 16,00€

Tagliolini con salsa trufa, crujiente de parmesano con pimentón negro, y flores frescas 17,00€
SUPL MENU 10,00€

SUGERENCIA DEL CHEF DEL DÍA

Nuestro equipo estará encantado de aconsejarle Precio de mercado

POSTRES

Espuma de crema catalana con helado de caramelo y honeycomb 8,00€
SUPL MENU 5,00€

Sopa de albaricoques con helado de hierbas dulces y almendras 9,00€
SUPL MENU 5,50€

Buñuelos con crema de nuestras naranjas, chocolate 80 % templado, pistacho y plátano caramelizado 9,00€
SUPL MENU 5,50€

Variación de quesos con guarnición, elección del chef 12,00€

CARROSSA

RESTAURANT

NUESTRO FINE-DINING MENÚ DEL DÍA

AL PRINCIPIO

Tartar de tomate "ramallet", con pan moreno y germinados de cebolla 8,00€

ENTRANTES

Sopa de avellana, jurel, alga tosaka 9,00€

○

Foie Micuit, chutney de peras, peras frescas, pan tostado dulce con almendras "carquiñol" 11,00€

PLATOS PRINCIPALES

Lomo alto de ternera de gallega en su propio jugo, cebolla morada glaseada al vino tinto y dados de patatas agría 26,00€

○

Filete de Rodaballo, coliflor, puré y crujiente de boniato, y salsa verde 27,00€

○

Risotto de arroz "Aquarello" con verduras de temporada y flores frescas 16,00€

POSTRES

Piña ahumada con madera de olivo, ron y caramelo, acompañada de helados de vainilla y Baileys 9,00€

○

Helados y sorbetes caseros 8,00€

POR FIN

Una variación de quesos (a petición) 12,00€

PRECIO FIJO MENÚ DE 4 PLATOS (MÁS QUESO SI DESEADO) 49€

Al pedir el menú de 4 platos, también tiene la oportunidad de intercambiar platos individuales con la oferta a la carta en la página izquierda, al ,precio de suplemento' correspondiente.

NUESTRA RECOMENDACIÓN DEL VINO

Memorias de Biniagual Blanco 0,75 L 33,00€

Prensal, Chardonnay, Muscat de Alejandria
Bodega finca Biniagual, D.O. Binisalem

Hamacher Cuvée Mallorquin 2016 0,75 L 32,00€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet
Armero i Adrover, D.O. Pla i Llevant