

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

Trampantojo de tomate con queso de cabra, higos, frutos secos y crema de salmorejo	16,00€ SUPL MENU 12,00€
Carpaccio de gambas de Mallorca con aceite de pimienta rosa y sorbete de lima y albahaca	18,00€ SUPL MENU 14,00€

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de ternera con patatú mallorquí y beicon, verduras salteadas con jugo de carne	27,00€ SUPL MENU 18,00€
Cochinillo confitado 12 horas, piel crujiente, jugo de cochinillo y texturas dulces de Mallorca	30,00€ SUPL MENU 20,00€
Pescado del día con salsa romesco acompañado con verduras al ajillo	27,00€ SUPL MENU 18,00€

POR FAVOR PIDEN CON ANTELACIÓN DE 1 DÍA:

Jarrete de ternera lechal cocinado a baja temperatura 16 horas acompañado con puré de patatas cremoso (<u>para 2-3 personas</u>)	75,00€ SUPL MENU 50,00€
--	----------------------------

POSTRES

Helado de cacahuete con cremoso de chocolate amargo, bizcocho aéreo de cacao y tierra de cacahuete al punto de sal	9,00€ SUPL MENU 6,00€
Natilla de albahaca, gel de manzana verde, galleta con chocolate blanco y brotes de albahaca	9,00€ SUPL MENU 6,00€
Ravioli de bizcocho de enebro con piña, ganache de limón y pesto dulce	9,00€ SUPL MENU 6,00€
Variación de quesos con guarnición, elección del chef	12,00€

Jefe de Cocina: Aitor González Sáez | Restaurant Manager: Miguel Sánchez Reyes

CARROSSA

RESTAURANT

NUESTRO FINE-DINING MENÚ DEL DÍA

AL PRINCIPIO

Berenjena asada a la llama con mojo picón 9,00€

ENTRANTES

Tartar de remolacha con mostaza Dijon y lluvia de pétalos de flores de Mallorca 12,00€

○ Parfait de foie de pato con higos y sus tostas 14,00€

PLATOS PRINCIPALES

Carrilleras de ternera cocinadas al vino tinto sobre crema de boniato a la naranja y gajos cítricos 26,00€

○ Bacalao confitado en aceite de oliva acompañado de salsa de tomates, aceitunas, alcaparras, guindilla y aroma de orégano 27,00€

○ Cebolla asada rellena de quinoa, yema de huevo y jugo vegetal 19,00€

POSTRES

Crème brûlée de vainilla de Madagascar con frutas de temporada 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

SON RAVELL 2021 0,75 L 39,00€
Viognier
ARMERO I ADROVER, D.O. Pla i Llevant

HAMACHER CUVÉE MALLORQUÍN 2016 0,75 L 32,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet
ARMERO I ADROVER, D.O. Pla i Llevant