

LA LIANTA

JOAN MIRÓ, 3 – PALMA – 971 407 432 – WWW.LALIANTA.COM



MENÚ GASTRONÒMIC/ MENÚ GASTRONÓMICO (37€ P.P):

ENTRANT/ ENTRANTE:

Croqueta de gamba de Sóller amb all i oli de safrà.
Croqueta de gamba de Sóller con alioli de azafrán.

Mini truites de faves tendres amb botifarró.
Mini tortillas de habitas tiernas con butifarrón.

Coca de trempó amb sépia i oli de sobrassada.
Coca de 'trempó' con sepia y aceite de sobrasada.

PLAT PRINCIPAL/ PLATO PRINCIPAL:

Arròs melós amb mollets, calamar de potera i all i oli amb la seva tinta.
Arroz meloso con salmonetes, calamar de potera y alioli con su tinta.

Me mallorquí a Baixa temperatura, salsa de romaní i patató rostit.
Cordero mallorquín a baja temperatura, salsa de Romero y 'patató' al horno.

POSTRE / POSTRE:

Souflé Alaska amb ensaïmada.
Souflé Alaska con ensaimada.

MOSTRA
DE CUINA DE
MALLORCA

