

RESTAURANTE CIRO'S

PASSEIG DEL MAR, 3 – PALMANOVA – 971 681 052 – WWW.RESTAURANTECIROS.ES



MENÚ GASTRONÒMIC/ MENÚ GASTRONÓMICO (45€ P.P):

ENTRANT/ ENTRANTES:

Pa cruixent amb all i oli d'all negre i olives mallorquines.
Pan crujiente con alioli de ajo negro y aceitunas mallorquinas.

PRIMER PLAT (PER COMPARTIR) / PRIMER PLATO (PARA COMPARTIR):

Polp de la costa mallorquina fumat al romaní silvestre
i amanit amb tap de cortí picant, i flor d'escates de les salines de Es Trenc,
servit amb puré de patates trufadas de Sa Pobla.

Pulpo de la costa mallorquina ahumado al romero silvestre
y aderezado con 'tap de cortí' picante, y flor de escamas de las salinas de Es Trenc,
servido con puré de patatas trufadas de Sa Pobla.

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO:

Suprema de bacallà gratinada amb all i oli de sobrassada mallorquina
de 'porc negre', servida amb timbal de verdures saltades de temporada.

Suprema de bacalao gratinada con alioli de sobrasada mallorquina
de 'porc negre', servida con timbal de verduras salteadas de temporada.

POSTRE/ POSTRE:

Pastís de cardenal de Lloseta farcit de cremós de bombó Ferrero Rocher.
Tarta de 'cardenal de Lloseta' rellena de cremoso de bombón Ferrero Rocher.

BEGUDA/ BEBIDA:

Copa de vi blanc mallorquí – Cervesa – Refresc – Aigua.
Copa de vino blanco mallorquín – Cerveza – Refresco – Agua.

MOSTR
DE CUINA DE
MALLORCA

