

# SA CUINA DE MERCAT

PLAÇA DE L'OLIVAR, 5 – PALMA – 622 790 508



## MENÚ MOSTRA/ MENÚ MOSTRA (25€ P.P):

### ENTRANT/ ENTRANTE:

Pa de xeixa de massa mare, olives trencades i oli de la Finca Sa Cadenera.  
Pan de 'xeixa' de masa madre, olivas 'trencades' y aceite de la Finca Sa Cadenera.

Gaspatxo de maduixes de Sa Pobla amb cremós de crancs i oli verd.  
Gazpacho de fresas de Sa Pobla con cremoso de cangrejos y aceite verde.

### PLAT PRINCIPAL/ PLATO PRINCIPAL:

Burballes de rajada i sépia a l'estil Sa Cuina.  
'Burballes' de raya y sepia al estilo Sa Cuina.

### POSTRE/ POSTRE:

Escuma d'ensaimada amb gelat de taronges de Sóller i 'crumble' d'ametlla mallorquina.  
Espuma de ensaimada con helado de naranjas de Sóller y 'crumble' de almendra mallorquina.

## MENÚ GATRONÒMIC/ MENÚ GASTRONÓMICO (40€ P.P):

### ENTRANT/ ENTRANTE:

Pa de xeixa de massa mare, olives trencades i oli de l'illa.  
Pan de 'xeixa' de masa madre, olivas 'trencades' y aceite de la isla.

Coca d'arengades amb tomàtiga confitada.  
'Coca' de arenques con tomate confitado.

Gaspatxo de maduixes de Sa Pobla amb cremós de crancs i oli verd.  
Gazpacho de fresas de Sa Pobla con cremoso de cangrejos y aceite verde.

### PLAT PRINCIPAL/ PLATO PRINCIPAL:

Burballes de rajada i sépia a l'estil Sa Cuina.  
'Burballes' de raya y sepia al estilo Sa Cuina.

Porc negre setinat amb el seu arròs melós i all i oli de sobrassada de 'porc negre' de Mateu Fiol  
Cerdo negro glaseado con su arroz meloso y alioli de sobrasada de 'porc negre' de Mateu Fiol

### POSTRE/ POSTRE:

Escuma d'ensaimada amb gelat de taronges de Sóller i 'crumble' d'ametlla mallorquina.  
Espuma de ensaimada con helado de naranjas de Sóller y 'crumble' de almendra mallorquina.

MOSTRA  
DE CUINA DE  
MALLORCA