

CAN KARLITO

SA LLUNA, 81 – SÓLLER – 971 570 095 – WWW.CANKARLITO.COM



MENÚ MOSTRA / MENÚ MOSTRA (25€ P.P):

ENTRANT (A TRIAR-NE UN) / ENTRANTE (A ELEGIR UNO):

Terrina de tumbet amb salsa d'herbes i ou fregit.
Terrina de 'tumbet' con salsa de hierbas y huevo frito.

Gaspatxo de tomàtiga verda i meló amb polp.
Gazpacho de tomate verde y melón con pulpo.

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) / PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO):

Arròs melós negre amb calamars, sobrassada vella i emulsió de julivert.
Arroz meloso negro con calamares, sobrasada vieja y emulsión de perejil.

Rellom de porc amb albercocs i salsa de Brandy.
Solomillo de cerdo con albaricoques y salsa de Brandy.

POSTRE / POSTRE:

Biscuit glacé de prunes i salsa de xocolata.
Biscuit glacé de ciruelas y salsa de chocolate.

BEGUDA / BEBIDA:

Aigua – Copa de cava de benvinguda.
Agua – Copa de cava de bienvenida.





MENÚ GASTRONÒMIC/ MENÚ GASTRONÓMICO (42€ P.P):

APERITIU/ APERITIVO:

Gaspatxo de tomàtiga verda i meló amb polp.
Gazpacho de tomate verde y melón con pulpo.

ENTRANT/ ENTRANTE:

Gaspatxo de tomàtiga verda i meló amb polp.
Gazpacho de tomate verde y melón con pulpo.

PRIMER PLAT/ PRIMER PLATO:

Arròs melós negre amb calamars, sobrassada vella i emulsió de julivert.
Arroz meloso negro con calamares, sobrasada vieja y emulsión de perejil.

SEGON PLAT/ SEGUNDO PLATO:

Rellom de porc amb albercocs i salsa de Brandy.
Solomillo de cerdo con albaricoques y salsa de Brandy.

POSTRE/ POSTRE:

Biscuit glacé de prunes i salsa de xocolata.
Biscuit glacé de ciruelas y salsa de chocolate.

MOSTRA
DE CUINA DE
MALLORCA

