

CA N'AURELIO

AV. DEL PINAR, 43 – SON SERVERA – 971 816 685



MENÚ GASTRONÒMIC / MENÚ GASTRONÓMICO (40€ P.P.)

ENTRANT / ENTRANTE

Crema de tomàquet amb Bordall, praliné de pinyons
i oli d'alfàbrega (Amb una copa de 971 – Sauvignon Blanc)

Crema de tomate con Bordall, praliné de piñones
y aceite de albahaca (Con una copa de 971 – Sauvignon Blanc)

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Ploma de gla amb sobrassada, carabassa i poma
(Amb una copa de Son Prim – Cabernet)

Pluma de bellota con sobrasada, calabaza y manzana
(Con una copa de Son Prim – Cabernet)

POSTRE / POSTRE

Figues al negre de Merlot, escuma
de formatge i crema lleugera de mango
(Amb una copa de dolç de Sa Vall – Moscatell)

Higos al tinto de Merlot, espuma
de queso y crema ligera de mango
(Con una copa de dolç de Sa Vall – Moscatell)



CA N'AURELIO

AV. DEL PINAR, 43 – SON SERVERA – 971 816 685



MENÚ GASTRONÒMIC / MENÚ GASTRONÓMICO (40€ P.P.)

ENTRANT / ENTRANTE

Tartar de camaiot amb xurros i maionesa d'ou ferrat
(Amb una copa de Son Prim – Cabernet – Rosat)

Tartar de camaiot con churros y mayonesa de huevo frito
(Con una copa de Son Prim – Cabernet – Rosado)

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Llom de llobarro amb trempó tebi i gambes amb allada
sobre carpaccio de carabassó

(Amb una copa de Ca Coletó Blanc de Negres)

Lomo de lubina con trempó tibio y gambas al ajillo sobre carpaccio
de calabacín (Con una copa de Can Coletó Blanc de Negres)

POSTRE / POSTRE

Gató mallorquí amb gelat d'ametlles

(Amb una copa de dolç de Sa Vall – Moscatell)

Gató mallorquí con helado de almendras

(Con una copa de dolç de Sa Vall – Moscatell)

