



## *Lavender moonlight evenings*

Nuestros campos de lavanda se tiñen de lila.  
La naturaleza despliega toda su magia en un  
espectáculo de color y aromas.  
Paisaje, tradición e innovación se entrelazan para  
convertirse en un viaje sensorial incomparable.

El Mediterráneo: vivir al compás de la naturaleza

*Our lavender fields are tinged with lilac.  
Nature unfolds all its magic in a spectacle of color  
and aromas. Landscape, tradition, and innovation  
intertwine to become an unparalleled sensory journey.*

*The Mediterranean: living in tune with nature.*



90€

Miércoles, 20h – 22h  
*Wednesday, 8 – 10pm*

Campos de Lavanda  
*Lavender Fields*

# Menú

## BEBIDAS | DRINKS

Aperitivo de Lavanda  
*Lavender aperitif*

Vino Finca Serena blanco y rosado. Tinto Mallorquín  
*Finca Serena white and rosé wine. Mallorcan red wine*

Aguas y refrescos  
*Water and soft drinks*

## APERITIVO | APPETIZER

Sal d'es Trenc  
*Es Trenc Salt*

Mantequilla ahumada  
*Homemade smoked butter*

Galletas de aceite  
*Olive oil crackers*

Frigatella  
*Mallorcan pork sausage*

Pan llonguet  
*Llonguet bread*

## ENTRANTE | STARTER

(a compartir | *to share*)

Selección de quesos y embutidos mallorquines  
*Selection of Mallorcan cheeses and cured meats*

Vasito de gazpacho de sandía a la brasa  
*Small glass of grilled watermelon gazpacho*

Coca de sardinas  
*Sardine coca*

## PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

(a elegir | *to choose*)

Filete de mero de roca con tumbet mallorquín  
*Rock grouper fillet with mallorcan tumbet*

Roast Beef con salsa de mostaza y miel  
*Roast beef with mustard and honey sauce*

## GUARNICIÓN - SIDE:

Llauna con arroz meloso de colmenillas,  
parmesano y trufa de verano  
*Creamy morel mushroom rice Llauna with  
parmesan and summer truffle*

## POSTRE | DESSERT

(a compartir | *to share*)

Tabla gourmet  
Ensaimada rellena, gató de almendras y helado de miel  
*Gourmet platter  
Filled ensaimada, almond cake, and honey ice cream*

