

# THE LODGE

★ ★ ★ ★ ★  
MALLORCA

## MENÚ GRUPO SINGULAR

### *Aperitivo*

Sal de Es Trenc, aceitunas y hierbas mediterráneas  
Mantequilla de oveja ecológica ahumada y sobrasada  
Galletas caseras Nerinas y Pan de “llonguet”

### *Entrantes (a escoger)*

Gaspacho de Sandia a la brasa  
Tartaleta de tomates de todo tipo  
con aromáticos y picada roja  
Steak tartar con millojas de patatas y caviar

### *Principales (a escoger)*

Solomillo brasa, graten de patata y queso mahonés,  
chalotas con cassis y salsa “demiglace”  
Rodaballo, “tapenade” de aceitunas negras, sofrito  
y salsa “demi-peix”  
Plato vegetariano

### *Acompañamiento*

Verduras de la huerta a la parrilla

### *Postres (a escoger)*

Ensaïmada Singular  
Albaricoques a la brasa con helado de leche de  
oveja y mantequilla

### *Bodega*

Blanco: Finca Serena Blanco  
Rosado: Finca Serena  
Tinto: Son Caules  
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura  
Otros: Refrescos, cerveza y agua

## SINGULAR GROUP MENU

### *Appetizer*

Es Trenc salt, olives and Mediterranean herbs  
Smoked organic sheep's butter and sobrasada  
Homemade Nerinas biscuits and “llonguet” bread

### *Starters (to choose)*

Grilled watermelon gazpacho  
Tart with all kinds of tomatoes,  
aromatics, and red pesto  
Steak tartare with potato mille-feuille and caviar

### *Mains (to choose)*

Grilled sirloin steak, potato and Mahón cheese gratin,  
shallots with cassis and demi-glace sauce  
Turbot, black olive tapenade, sofrito  
and “demi-peix” sauce  
Vegetarian dish

### *Side*

Grilled vegetables from our kitchen garden

### *Desserts (to choose)*

Singular Ensaïmada  
Grilled apricots with sheep's milk and  
butter ice cream

### *Wines*

White: Finca Serena Blanco  
Rosé: Finca Serena  
Red: Son Caules  
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura  
Other: Soft drinks, beer and water