

THE LODGE

★ ★ ★ ★ ★
MALLORCA

MENÚ GRUPO SINGULAR

Aperitivo

Sal de Es Trenc, aceitunas y hierbas aromáticas
Mantequilla ecológica ahumada
y embutidos mallorquines
Pan de “Llonguet”

Entrantes (a elegir)

Calabaza a la brasa y verduritas
Brandada de bacalao con guisantes del Maresme
Steak tartare con tostada de pan Payés

Principales (a elegir)

Solomillo a la brasa con gratén de patata,
queso mahónés y salsa demi-glace
Suquet de rape, almejas de carril, acelgas y piñones
Plato vegetariano

Acompañamiento

Verduras de la huerta a la parrilla

Postres (a elegir)

Ensaimada Singular
Gató de almendras con helado de vainilla Bourbon

Bodega

Blanco: Finca Serena Blanco
Rosado: Finca Serena Rosado
Tinto: La Locomotora
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura
Otros: Refrescos, Cerveza y agua

SINGULAR GROUP MENU

Appetizer

Es Trenc salt, olives, and aromatic herbs
Smoked organic butter
and Mallorcan cured meats
“LLonguet” bread

Starters (to choose)

Grilled pumpkin and vegetables
Cod brandade with Maresme peas
Steak tartare with Payés bread toast

Mains (to choose)

Grilled sirloin with potato gratin,
Mahón cheese, and demi-glace sauce
Monkfish ‘suquet’ with fregola, chard, and pine nuts
Vegetarian dish

Side

Grilled vegetables from our kitchen garden

Desserts (to choose)

Singular Ensaimada
Almond gató with Bourbon vanilla ice cream

Wines

White: Finca Serena Blanco
Rosé: Finca Serena Rosado
Red: La Locomotora
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura
Others: Soft drinks, Beer, and Water