

# ZARANDA

SA TORRE • RESTAURANTE

## menú

ZARANDA  
*Fernando P. Arellano*

Camí de Sa Torre,

km 8'7

C.P. 07609

Llucmajor—Mallorca

Hilton Sa Torre Mallorca

Jamón Ibérico de Bellota al cuchillo	30 €
½ Docena de Gambas Rojas de Soller, hervidas o a la plancha	36 €
½ Docena de Ostras "Gillardeau" al natural	24 €

## Menú Table d'Hote

### Su elección de entrantes:

Escabeche ligero de Verduras y Crustáceos

o

Cuajada de Espárragos Verdes y esponjado de los Blancos  
Con jamón Ibérico y avellanas

o

Yakisoba de Otras con Hinojo y Aromas marinos

o

Arroz cremoso de Guisantes con Anguila ahumada y Huevas de Salmón salvaje

o

Parmantier de Huevo y Trufa Negra (Supl. 10€)

### Su elección de plato principal:

Lomos de Salmonete con Escamas crujientes y su Sopa mallorquina

o

Rape semi-adobado con Col Mallorquina y Papada de Ibérico

o

Pescado de la costa mallorquina según oferta del mercado

o

Pecho de Cordero crujiente y Lomo al punto con su jugo especiado y Garbanzos

o

Pichón asado al punto de sangre con Endivia a la Bigarada

o

Alcachofa "Lucullus" (Supl. 15€)

### Su elección de postre:

Cremoso de Queso de Cabra con Sorbete de Fresa al Rioja y Albahaca

o

Pastel quebrado de Manzana con crema de Canela  
(15 min. de espera)

o

Bizcocho financiero de Oliva con Crema de Hierba Luisa y Limón sanguino

o

Helados y Sorbetes caseros

o

Quesos de nuestra geografía

Menú Table d' hote 65€

Entrante y plato principal 60€

Plato principal 40€

## Menú Zaranda

Cuajada de Espárragos Verdes y esponjado de los Blancos  
Con jamón Ibérico y avellanas

Huevo negro con Caviar de Sepia

Rape semi-adobado con Col Mallorquina y Papada de Ibérico

Pichón asado al punto de sangre con Endivia a la Bigarada

o  
Alcachofa "Lucullus" (Por parejas)(Supl. 10€ p. pers.)

Quesos de nuestra geografía

Prepostre

Cre moso de Queso de Cabra con Sorbete de Fresa al Rioja y Albahaca

73 €  
con la propuesta de vinos de nuestro sumiller: 110 €

## Menú Arellano

Tríptico de Langosta Balear aliñada

Huevo negro con Caviar de Sepia

Gamba Roja tibia al Sabayon Thai

Fricasé de Espardeñas y Colmenillas con su salsa espumosa y Ravioli

Lomo de Salmonete con Escamas crujientes y su Sopa mallorquina

Pecho de Cordero crujiente y Lomo al punto con su jugo especiado y  
Garbanzos

o  
Alcachofa "Lucullus" Por parejas)(Supl. 10€ p. pers.)

Quesos de nuestra geografía

Prepostre

Cre moso de Queso de Cabra con Sorbete de Fresa al Rioja y Albahaca

Bizcocho financiero de Oliva con Crema de Hierba Luisa y Limón sanguino

85 €  
con la propuesta de vinos de nuestro sumiller: 135 €

Los menús Zaranda y Arellano se sirven a mesa completa

Panes y Aperitivos 4.5 €

IVA incluido

Los menús degustación no se servirán después de las 15.00h. y de las 23.00h

# ZARANDA

SA TORRE • RESTAURANTE

Camí de Sa Torre,

km 8'7

C.P. 07609

Llucmajor—Mallorca

Hilton Sa Torre Mallorca