

ZARANDA

SA TORRE • RESTAURANTE

menü

german

ZARANDA
Fernando P. Arellano

Camí de Sa Torre,

km 8'7

C.P. 07609

Llucmajor—Mallorca

Hilton Sa Torre Mallorca

Iberischer Schinken vom "Pata Negra" Eichelschwein	24 €
½ Dutzend gedämpfte Rote Garnelen aus Soller	36 €
½ Dutzend "Gillardeau" Austern	24 €

Menü Table d'Hôte

Vorspeisen zur Wahl:

Mariniertes Gemüse und Meeresfrüchte

oder

Grüner Spargelquark mit weißem Spargelschaum, Iberischem Schinken und Haselnüssen

oder

Yakisoba von Auster mit Fenchelbrühe und Algen

oder

Cremiger Erbsenreis mit geräuchertem Aal und wilder Lachscaviar

oder

Schwarzer Trüffel Parmentier mit Eigelb (10 € Zuschlag)

Hauptgerichte zur Wahl:

Rotbarbe in seiner Kruste mit Briochbrot und Gemüse

oder

Marinierter Seeteufel mit Konfitierter Bauchspeck und Gemüsebrühe

oder

Frischer Fisch von Mallorca´s Küsten, je nach Angebot des Tages

oder

Kurz gebratene Taube dazu Endivien Glacée-Endiviensalat

oder

Kunsprige Lammb Brust und Lammlende medium gebraten in seinem Saft gewürzt mit Kichererbsen

oder

Artischocken „ Lucullus „ (15€ Zuschlag)

Zum Abschluss:

Cremiger Ziegenkäse mit Erdbeer-Riojasorbet

oder

Knackiger Apfelkuchen mit Zimt

(15 min. Vorbereitung)

oder

Olivenöl-Biskuit mit Zitronenkraut-Creme und Blutzitrone

oder

Hausgemachtes Eis

oder

Käse aus unserer Region

Menu Table d'hote 65€

Vorspeise & Hauptgericht 60€

Hauptgericht 40€

Menü Zaranda

Grüner Spargelquark mit weißem Spargelschaum, Iberischem Schinken und Haselnüssen

Schwarzes Ei mit Tintenfischcaviar

Marinierter Seeteufel mit Konfitierter Bauchspeck und Gemüsebrühe

Kurz gebratene Taube dazu Endivien Glacée-Endiviensalat
oder
Artischocken „ Lucullus „ (10€ Zuschlag) (min. 2 Personen)

Käse aus unserer Region

Vor-Dessert

Cremiger Ziegenkäse mit Erdbeer-Riojasorbet

76€

Mit dazu passenden Weinen: 112€

Menü Arellano

Mallorquinisches Langusten Tryptichon

Schwarzes Ei mit Tintenfischcaviar

Lauwarme Rote Garnele mit Thai-Sabayon

Frikassee von Morcheln mit Seegurken und Schaumsosse

Rotbarbe in seiner Kruste mit Briochbrot und Gemüse

Kunsprige Lammbrust und Lammlende medium gebraten in seinem Saft
gewürzt mit Kichererbsen
oder
Artischocken „ Lucullus „ (10€ Zuschlag) (min. 2 Personen)

Käse aus unserer Region

Vor-Dessert

Cremiger Ziegenkäse mit Erdbeer-Riojasorbet

Olivenöl-Biskuit mit Zitronenkraut-Creme und Bluzitrone

89€

Mit dazu passenden Weinen: 139 €

Für die Menüs Zaranda und Arellano bitten wir um einheitliche Tischbestellung
Hausgebackenes Brot und Appetithäppchen: 4.5€
MWSt. inkl.

ZARANDA

SA TORRE • RESTAURANTE

Camí de Sa Torre,

km 8'7

C.P. 07609

Llucmajor—Mallorca

Hilton Sa Torre Mallorca