

S A P L E T A

by MARC FOSH

a la carte

MENÚ DEGUSTACIÓN

AROMAS DE CANYAMEL

100.00

Esencia Mediterránea | Servimos menús de degustación con los mejores productos locales que podemos obtener de todas las Islas Baleares

Recordando todos los aromas de la Isla en un sitio unico ,
Canyamel

Caviar & Coliflor

Tomates & queso Mahonés

Foie Gras con anguila ahumado, cerezas y sal de pino

Arroz "Acquerello" con emulsion de naranja en salmuera y
carabineros

Denton con vieira, puré de guisantes-hierba de la gracia (Ruta
graveolens) y beurre blanc de verjus-caviar

Cordero Mallorquín en costra de aceitunas negras, zanahoria,
nieve de queso de cabra y jugo de hierba Luisa

"Zabaione" con sorbete de ruibarbo y polvo de frambuesas

Moras, algarroba y humo

Nuestra cajita de Petits Fours

+ Tabla de quesos españoles

18.00

+ Maridaje de Vinos del Sommelier

60.00

ENTRANTES

Gazpacho de remolacha-frambuesa con salmón marinado, ravioli de rábano picante y mandarina

18.00

Tartar de Atún marinado y gambas de Soller con gelatina de plancton, consomé de tomates ahumadas y escaramujo

28.00

“Tataki” de ternera a la parrilla con parmentier de trufa de verano y salsa foyot

24.00

Ravioli de habitas tiernas a la brasa, tagine de tomates y emulsión de ajo ahumado

18.00

Texturas de calabacín con quinoa, avellanas, granos de mostaza y verjus

18.00

Molleja de ternera lechal con topinambur, ciruela encurtida, clorofila de perejil y jugo de ajedrea

28.00

Calamar de potera con alubias blancas, aceite de cebollino y veloute de coliflor y jamón ibérico

25.00

Arroz cremoso “Acquerello” con bogavante, emulsión de azafrán-limón en salmuera y bullabesa de coco y sake Mediterránea

30.00

Jamón de Bellota “Joselito” (80grs) con pan con tomate y aceite de oliva

36.00

PRINCIPALES

Coliflor asado en texturas con capuchinas y salsa soubise Ras al Hanout

24.00

Pargo salvaje con berenjena, tomate, anchoa y melissa

33.00

Corvina de nuestra costa a la brasa, crema de mejillón de Menorca, naranja en salmuera, zanahoria y "beurre blanc" de verjus

30.00

Cochinillo "porc negre" asado con su carrillera glaseada, calabaza y flor de azahar

30.00

Pintada "trufada" con remolacha, frambuesa y jugo de saúco

30.00

Pato glaseado con colinabo a la brasa, eucalipto y piña

35.00

Jarrete de cordero mallorquín glaseado con hisopo, puré de apionabo y membrillo

34.00

A LA LEÑA

Pescado del día a la brasa. Preguntenos !!!

P.S.M.

Rodaballo con espárragos verdes, pil-pil y emulsión de eneldo
(para 2 personas)

80.00

Entrecote de vaca rubia gallega (15 días de maduración) con puré
de chirivías noisette, cebolla perla y jugo de romero

43.00

Solomillo de Vaca con terrina de patata ahumada, crema de ajo
asado, mora y jugo de heno tostado

38.00

Producto de Mercado (langosta, cigalas, gamba roja, ostras)
Reservar con 24 h de antelación.

S A P L E T A

by MARC FOSH

a la carte

MENÚ DEGUSTACIÓN

AROMAS DE CANYAMEL

100.00

We serve tasting menus that highlight the best local produce we can source from across the Balearic Islands.

Remembering all the aromas of the Island in a unique place, Canyamel

Caviar & Cauliflower

Tomatoes and Mahones cheese

Foie gras "mi-cuit" with smoked eel, local cherry & pine needle salt

"Acquerello" rice with orange emulsion and shrimp

Dentex with scallop, pea & herb of grace puree & a muscat-caviar beurre blanc

Mallorcan lamb in a crust of black olives, carrots, goat cheese ice cream and Luisa herb juice.

Light "Zabaione" mousse with rhubarb & raspberries

Blackberries, carob and smoke

Selection of homemade Petit fours

+ Selection of spanish cheeses

18.00

+ Sommelier wine pairing

60.00

STARTERS

Beetroot-raspberry gazpacho with marinated salmon, horseradish ravioli & mandarin

18.00

Tuna Tartar marinated with Soller prawns carpaccio with plankton jelly & chilled smoked tomato-rosehip consommé

28.00

"Takaki" of barbequed beef with summer truffle parmentier & sauce foyot

24.00

Grilled broad bean ravioli with tomato tagine & smoked garlic emulsion

18.00

Textures of courgette with quinoa, hazelnut, mustard & verjus

18.00

Veal sweetbread with Jerusalem artichoke, pickled plum, parsley chlorophyll & summer savoury jus

28.00

Line caught squid with white beans, chive oil & veloute of cauliflower-iberian ham

25.00

"Acquerello" rice with lobster, lemon-saffron emulsion & lobster-Mediterranean sake bouillabaisse

30.00

Iberian "Joselito" ham with tomato bread & olive oil

36.00

MAIN COURSES

Textures of roasted cauliflower with nasturtium & Ras al Hanout
soubise sauce

24.00

Wild red snapper with aubergine with tomato, anchovy & lemon
balm

33.00

Local corvina fish with Menorcan mussel cream, preserved orange
& verjus beurre blanc

30.00

Local roast pork "Porc Negre" with glazed cheek, pumpkin &
orange blossom

30.00

Truffled Guinea fowl with beetroot, raspberry & elderflower jus

30.00

Glazed duck breast with grilled kohlrabi, eucalyptus & pineapple

35.00

Local lamb shank glazed with hyssop, celeriac puree & quince

34.00

AUTHENTIC GRILL

Grilled Fish of the day ...Ask us please!!

P.S.M.

Whole roasted turbot with green asparagus, pil-pil and dill emulsion (2 people)

80.00

Sirloin of aged beef "Rubia Gallega" with parsnip-brown butter puree & rosemary jus

43.00

Fillet of beef with smoked potato terrine, cream of roasted garlic, blackberry & toasted hay sauce

38.00

Market produce (crawfish, langoustines, local prawns, oysters) can be reserved with 24h notice

S A P L E T A

by MARC FOSH

a la carte

DEGUSTATIONSMENÜ

AROMAS DE CANYAMEL

100.00

Mediterrane Essenz | Wir servieren Degustationsmenüs mit den besten lokalen Produkten, die wir von allen Baleareninseln beziehen können

Erinnerung an die Aromen der Insel an einem einzigartigen Ort, Canyamel

Kaviar & Blumenkohl

Tomaten und Mahones-Käse

Foie Gras " Mis Cuit" mit geräuchertem Aal, lokalen Kirsche und Piniennadel- Salz

"Acquerello" Reis mit Orangenemulsion in Salzlake und Garnelen

Zahnbrasse mit Jakobsmuscheln, Erbsen- Gnadenkraut Püree und Verjus- Kaviar & Beurre Blanc

Mallorquinisches Lamm mit Kruste aus schwarzen Oliven, Karotte, Ziegenkäseis und Luisa-Kräutersaft

Leichte " Zabaione" Mousse mit Rhabarbar und Himbeere

Brombeeren, Johannisbrot und Rauch

Auswahl hausgemachter Petits Fours

+ Auswahl von spanischem Käse

18.00

+ Sommelier-Weinbegleitung

60.00

VORSPEISEN

Gazpacho aus Roter Bete und Himbeere mit mariniertem Lachs, Meerrettich Ravioli und Mandarine

18.00

Mariniertes Thunfischtatar mit Soller-Garnelen mit Plankton Gellee und gekühlter geräucherter Tomaten- Hagebutten Consomme

28.00

“Tataki” vom gegrillten Rindfleisch mit Parmentier aus Sommertrüffeln und Sauce Foyot

24.00

Ravioli aus gegrillten Ackerbohnen mit Tomaten Tajine und geräucherter Knoblauch Emulsion

18.00

Texturen von Zucchini mit Quinoa, Haselnuss, Senf und Verjus

18.00

Kalbsbries mit Topinambur, eingelegten Pflaumen, Petersilienchlorophyll und Jus aus Sommerbohnenkraut

28.00

An der Leine gefangener Kalamar mit weissen Bohnen, Schnittlauchöl und Veloute aus Blumenkohl und iberischem Schinken

25.00

“Acquerello” Reis mit Hummer, Zitronen- Safran Emulsion und Bouillabaisse aus Hummer und mediterranem Sake

30.00

Iberischer Bellota Schinken “Joselito” (80Gr) mit Tomatenbrot und Olivenöl

36.00

HAUPTSPEISEN

Texturen von gegrilltem Blumenkohl mit Kapuzinerkresse und Soubise Ras al Hanout Sauce

24.00

Schnapper mit Auberginen, Tomaten, Sardellen und Melisse

33.00

Lokaler Corvina Fisch mit Crème aus menorquinischen Muscheln, eingelegter Orange und Verjus Buerre Blanc

30.00

Lokales geschmortes Spanferkel (porc Negre) mit glasiertem Schweinebäckchen, Kürbis und Orangenblüte

30.00

Getrüffelttes Perlhuhn mit Rote Beete, Himbeere und Jus aus Holunderblüten

30.00

Glasierte Entenbrust mit gegrilltem Schwede, Eukalyptus und Ananas

35.00

Mallorquinische Lammkeule glasiert mit Ysop, Selleriepüree und Quitte

34.00

AUTHENTISCHER GRILL

Gegrillter Fisch des Tages .Fragen Sie uns!! bitte

P.S.M.

Ganzer gegrillter Steinbut mit grünem spargel, pil-pil und Dill-Emulsion (2 personen)

80.00

Entrecote vom gereiftem Rindfleisch " Rubia Gallega", Püree aus Pastinaken und brauner Butter und Rosmarinjus

43.00

Rinderfilet mit geräucherter Kartoffelterriner, gegrillter Knoblauchcreme, Brombeere und gerösteter Heujus

38.00

Marktprodukte (Langusten, Kaisergranat, lokale Garnelen, Austern) können 24 Stunden im Voraus bestellt werden

