

**S A P L E T A**

by MARC FOSH

### ***a la carte***

---

Hacemos el mayor esfuerzo para ofrecerle productos de la tierra, de la más alta calidad del mercado y en su mejor momento. Los platos pueden sufrir pequeñas variaciones debido a la baja disponibilidad de algunos productos frescos y a la estacionalidad.

*Marcfosh*

---

## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

---

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 único, Canyamel.

### **AROMAS DE CANYAMEL**

**120,00**

#### COCA DE PATATA

Nuestra coca de patata de Valldemossa con savarín de queso mallorquín y albaricoque

#### RAVIOLI & OSTRAS

Crema fría de ostras, "ravioli" de plancton marino y rábano picante y mandarina

#### TARTAR DE CALAMAR

Tartar de calamar de potera con helado de topinambur y "oreo" de guiso calamar

#### FOIE

Foie gras "mi-cuit" con peras, vino oloroso y cacao

#### ARROZ DE SA POBLA

Arroz bombeta de Sa Pobla con cigala, conejo, clorofila de levístico y consomé de conejo y hierbas de Canyamel

#### DENTÓN

Dentón de nuestra costa con azafrán, citronela, kombu y kale

#### VACA GALLEGA

Corte de vaca gallega a la brasa, sedoso de coliflor, moras, mini croissant de patata crujiente y jugo de heno ahumado

#### SABAYÓN & PALO

Sabayón de palo en bota mallorquín, helado de fresas de Manacor y capuchinas

#### CHOCOLATE & NARANJO

Cremoso de chocolate, helado de hojas de naranjos ahumadas y gelatina de café y regaliz

#### PETIT FOURS

Nuestra caja de dulces sorpresas

+ Selección de tabla de quesos

**20,00**

+ Maridaje de Vinos del Sommelier

**80,00**

\* El Menú degustación AROMAS DE CANYAMEL se sirve a mesa completa.

---

## **ENTRANTES**

---

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

**22,00**

Tartar de atún marinado con carpaccio de gambas de Sóller, gelatina de plancton, "Muhammara" y consomé fría de pimientos rojos a la brasa

**32,00**

Arroz cremoso "Bombeta" con bogavante, emulsión de azafrán-limón en salmuera y bullabesa de coco y sake mediterránea

**35,00**

"Tataki" de vaca de Angus a la parrilla con pure de coliflor, trufa de verano, jugo de romero y salsa foyot

**30,00**

Calabacín con miso blanco, bulgur, avellanas y granos de mostaza

**22,00**

Capelletis de hinojo y almendras tierna con parmentier de cebolla y leche de queso de oveja

**22,00**

Calamar de potera a la brasa con velo de cerdo ibérico y crema tibia de guisantes frescos y ajedrea

**28,00**

Jamón gran reserva de bellota (Joselito 80grs) con pan con tomate y aceite oliva

**38,00**

---

## PRINCIPALES

---

Solomillo de ternera asado con puré de patatas trufado, emulsión de piquillos y clorofila de berros

**38,00**

Coliflor asada en texturas con capuchinas y salsa "soubise" especiada

**26,00**

Cordero lechal de Canyamel con puré de berenjenas, ñoquis de queso de cabra, ras el hanout y jugo de harrisa

**36,00**

Corvina con mejillones a la brasa, caviar, salicornia, crema de mejillones de Menorca y naranja

**32,00**

Pargo de nuestra costa con brócoli, ajo negro y buerre blanc de anís verde y coco

**35,00**

Cochinillo de porc negre mallorquín con su carrillera glaseada, calabaza y jugo de Lapsang souchong

**34,00**

Pintada rellena de hierbas frescas con puré de apio-nabo, espárragos verdes, clorofila de perejil y jugo heno asado

**34,00**

Entrecote de vaca gallega a la brasa con zanahoria, moras y jugo de romero

**43,00**

---

## A LA LEÑA

---

Pescado del día a la Brasa para 2 personas  
(Precio según mercado)

**P.S.M.**

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***

---

We do our best to offer you the highest quality local products from the market in season and at their best moment. Dishes may suffer slight variations due to the precarious availability of some fresh produce and seasonality.

*Marc Fosh*

---

## TASTING MENU

---

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.

### AROMAS DE CANYAMEL

**120.00**

#### VALDEMOSSA COCA

Our traditional potato "Coca de Valldemossa" with a local cheese savarin & apricot

#### RAVIOLI & OYESTER

Chilled soup of oysters with plankton "ravioli", horseradish & mandarin

#### CALAMAR TARTAR

Tartar of potera calamar with Jerusalem artichoke ice cream & squid ink "oreo"

#### FOIE

Foie gras "mi-cuit" with pear, oloroso sherry & cacao

#### SA POBLA RICE

Bombeta rice from Sa Pobla with langoustine, rabbit, lovage chlorophyll & rabbit-Canyamel herb consommé

#### DENTON

Denton fish from our coast with saffron, lemongrass, kombu & kale

#### GALICIAN BEEF

Grilled Galician beef with cauliflower, blackberry, crispy mini potato croissant & smoked hay jus

#### SABAYON & PALO

"Palo Mallorquin" sabayon with local strawberry ice cream & nasturtium

#### CHOCOLATE & ORENGE

Chocolate cremoso with smoked orange leaf ice cream, coffee & liquorice

#### PETITS FOURS

Sweet surprises

+ Selection of cheeses

**20,00**

+ Sommelier wine pairing

**80,00**

\* AROMAS DE CANYAMEL Tasting Menu is served to a full table.

---

## **STARTERS**

---

Chilled Beetroot gazpacho with marinated salmon, horseradish ravioli & mandarin

**22,00**

Tartar of marinated tuna with carpaccio of Soller prawns, plankton jelly, "Muhammara" & smoked red pepper consomme

**32,00**

"Bombeta" rice with lobster, saffron-preserved lemon emulsion, mediterranean sake & coconut bouillabaisse

**35,00**

"Tataki" of wood grilled Angus beef with cauliflower puree, summer truffles, rosemary jus & sauce Foyot

**30,00**

Courgettes roll with creamy bulgur, white miso and hazelnuts

**22,00**

Home made capelleti pasta with fennel, young almonds, onion parmentier & goats milk sauce

**22,00**

Grilled squid with Iberian bacon and warm cream of fresh peas and savory

**28,00**

Iberian Bellota Ham (Joselito 80 grs) with tomato bread and local olive oil

**38,00**



---

## MAIN COURSES

---

Roasted fillet of beef with truffled potato puree, emulsion of piquillo peppers & watercress chlorophyll

**38,00**

Textures of roasted cauliflower with nasturtium & spiced "soubise" sauce

**26,00**

Milk-fed lamb from Canyamel with aubergine puree, goat cheese gnocchi, ras el hanout y harrisa jus

**36,00**

Corvina fish with mussels from Menorca, orange, caviar & samphire

**32,00**

Snapper fillet from our coast with broccoli, black garlic & anise-coconut beurre blanc

**35,00**

Local suckling pig "porc Negre" with glazed pig's cheeks, pumpkin & lapsang souchong jus

**34,00**

Slow cooked guinea fowl with celeriac, asparagus, parsley chlorophyll & roasted hay jus

**34,00**

Wood grilled entrecote from Galicia with carrot, blackberry & rosemary jus

**43,00**

---

## **AUTHENTIC GRILL**

---

Grilled Fish of the day for 2 people  
(Market price)

**P.S.M.**

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***

---

Wir geben unser Bestes, um Ihnen in der Saison die hochwertigsten lokalen Produkte vom Markt anzubieten. Je nach Jahreszeit Angebot der Produkte, können kleine Veränderungen auf der Speisekarte entstehen.

*Marcfosh*

---

## DEGUSTATIONSMENÜ

---

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

### AROMAS DE CANYAMEL

**120.00**

#### VALLDEMOSSA COCA

Unsere traditionelle kartoffel "Coca de Valldemossa" mit lokalem käse savarin und aprikose

#### RAVIOLI & AUSTER

Gekühltes austersüppchen mit plankton- ravioli, meerrettich und mandarine

#### TINTENFISCH TARTAR

Tartar vom "potera" tintenfisch mit topinambur- eis und "Oreo" aus tintenfischfarbe

#### FOIE

Foie gras "mi-cuit" mit oloroso sherry und kakao

#### SA POBLE REIS

Bombeta reis aus sa pobla mit kaisergranat, kaninchen, liebstock chlorophyll und kaninchen- canyamel- kräuter consommé

#### DENTON

Denton fisch von unserer Küste mit safran, zitronengras, kombu und grünkohl

#### GALIZIEN RIND

Gegrilltes Rind aus galizien mit blumenkohl, brombeeren knusprigem kartoffel croissant und geräuchertem heujus

#### SABAYON & PALO

"Palo Mallorquin" sabayon mit eis aus lokalen erdbeeren und kapuzinerkresse

#### SCHOKO & ORANGEN

Schokoladen cremoso mit geräuchertem orangenblatteis, kaffee und lakritz

#### PETITS FOURS

Unsere "süsse" box

+ Auswahl von spanischem Käse

**20,00**

+ Sommelier-Weinbegleitung

**80,00**

\* Das Degustationsmenü AROMAS DE CANYAMEL wird an einem vollen Tisch serviert

---

## VORSPEISEN

---

Gekühlte rote Beete Gazpacho mit mariniertem Lachs, Merrettich-Ravioli und Mandarine

**22,00**

Tartar aus mariniertem Thunfisch mit Carpaccio von Soller-Garnelen, Plankongele, "Muhammara" und geräucherter Paprika- Consommé

**32,00**

"Bombeta" Reis mit Hummer, Safran- Salzzitronenemulsion, mediterranem Sake und Kokos Bouillabaisse

**35,00**

"Tataki" aus auf Holz gegrilltem Angus- Rindfleisch mit Blumenkohlpüree, Sommertrüffeln, Rosmarin- Jus und Foyot Sauce

**30,00**

Zucchini mit weißem Miso, Bulgur, Haselnuss und Senfkörnern

**22,00**

Hausgemachte Capelleti Pasta mit Fenchel, jungen Mandeln, Zwiebel-Parmentier und Ziegenmilchsauce

**22,00**

Gegrillter Tintenfisch mit iberischem Speck und warmer Creme aus frischen Erbsen und Bohnenkraut

**28,00**

Iberischer Bellota Schinken (Joselito 80gr) mit Tomatenbrot und lokalem Olivenöl

**38,00**

---

## HAUPTSPEISEN

---

Gegrilltes Rinderfilet mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Emulsion aus Piquillo- Paprika und Brunnenkresse- Chlorophyll

**38,00**

Texturen von Blumekohl mit Kapuzinerkresse und "soubise" Sauce

**26,00**

Milchlamm aus Canyamel mit Auberginenpüree, Ziegenkäse Gnocchi, Ras el Hanout und Harrisa Jus

**36,00**

Corvina Fisch mit Muscheln aus Menorca, Orange, Kaviar und Queller

**32,00**

Schnapperfilet von unserer Küste mit Brokkoli, schwarzem Knoblauch und Anis- Kokos- Beurre Blanc

**35,00**

Lokales Spanferkel " Porc Negre" mit glasierten Schweinebäckchen, Kürbis und Lapsang Souchong Jus

**34,00**

Mit frischen Kräutern gefülltes Perlhuhn, Knollensellerie- Püree, grüner Spargel, Petersilien- Chlorophyll und gerösteter Heujus

**34,00**

Auf Holz gegrilltes Entrecote aus Galizien mit Karotten, Brombeeren und Rosmarinjus

**43,00**

---

## **AUTHENTISCHER GRILL**

---

Gegrillter Fisch des Tages für 2 Personen  
(Marktpreis)

**P.S.M.**

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