

S A P L E T A

by MARC FOSH

a la carte

MENÚ DEGUSTACIÓN

AROMAS DE CANYAMEL

110.00

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 Temporada

Calamar & Topinambur

Foie Gras "mi-cuit" con pichón asado a baja temperatura al carbón, remolacha y pino verde

Arroz cremoso con carabineros emulsión de naranja en salmuera, flor de azahar y bullabesa de carabineros y anís verde

Mero a la brasa con puré de hinojo, emulsion de coliflor- Almendras tiernas, espaguetti de Almendras y lapsang souchong

Cordero Mallorquín en costra de Hierbas , Esparragos & Chirivías

Eucalipto y Albaricoques

Moras, algarroba y humo

Nuestra cajita de Petits Fours

+ Seleccion de Tabla de quesos **20.00**

+ Maridaje de Vinos del Sommelier

75.00

ENTRANTES

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

21.00

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

30.00

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

28.00

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

21.00

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

21.00

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

28.00

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

35.00

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

38.00

PRINCIPALES

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

26.00

Dorada salvaje y Zanahorias

35.00

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

32.00

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

33.00

Pintada "trufada" , Pure de chirivías noisette – cebollas perla

33.00

Pato glaseado con Moras frescas y Colinabo

35.00

Jarrete de cordero mallorquín & Apionabo

36.00

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

Entrecot de Ternera a baja temperatura en costra de
amaranto. Crema de apio verde - manzanas y puerros

43.00

Solomillo de Vaca con Pure ajo negros y berenjenas asadas
Emulsión ajo negro - berenjena china a la brasa

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

110.00

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 seasonal

Squid & Topinambur, squid tartare with Jerusalem artichoke ice cream

Foie gras "mi-cuit" with slow cooked pigeon over charcoal, beetroot & young pine needles

Creamy local rice with "carabineros" prawns, preserved orange emulsion, orange blossom & bouillabaise-anís

Grilled grouper fish filet with fennel puree, cauliflower-young almond emulsion and lapsang souchong.

Mallorcan lamb in a crust of herbs, asparagus, parsnip puree

Eucalyptus & Apricots

Blackberries, carob and smoke

Selection of homemade Petit fours

+ Selection of cheeses

20.00

+ Sommelier wine pairing

75.00

STARTERS

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

21.00

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

30.00

“Takaki” of barbequed beef with summer truffle parmentier & sauce foyot

28.00

Grilled broad bean ravioli with tomato tagine & smoked garlic emulsion

21.00

Textures of courgette with quinoa, hazelnut, mustard & verjus

21.00

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

28.00

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

35.00

Iberian “Joselito” ham with tomato bread & olive oil

38.00

MAIN COURSES

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

26.00

Wild "Dorade" Fillet with Carrots and Halzenuts

35.00

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

32.00

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

33.00

Truffled Guinea fowl, Pure parsnips noisette & pearl onions

33.00

Glazed duck breast with with Fresh Blackberries and Kohlrabi

35.00

Local lamb shank glazed with celeriac puree

36.00

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

Low temperature Entrecote "Vaca Rubia from Galician" in amaranth
crust, Cream of green celery , apples and leeks

43.00

Fillet of beef with with black garlic and roasted Chinese aubergines

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

110.00

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 der Saison

Tintenfisch & Topinambur

Foie gras "mi-cuit" mit langsam gegarter taube über holzkohle, roter bete, jungen kiefernadeln

Cremiger reis mit " carabineros" garnelen, emulsion aus eingelegter orange

Gegrillter Zackenbarsch, Fenchel und Lapsang-Souchong

Mallorquinisches Lamm mit in Kräuterkruste, Spargel & Pastinaken

Eukalyptus und Aprikosen

Brombeeren, Johannisbrot und Rauch

Auswahl hausgemachter Petits Fours

+ Auswahl von spanischem Käse

20.00

+ Sommelier-Weinbegleitung

75.00

VORSPEISEN

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

21.00

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

30.00

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

28.00

Ravioli aus gegrillten Ackerbohnen mit Tomaten Tajine und geräucherter Knoblauch Emulsion

21.00

Texturen von Zucchini mit Quinoa, Haselnuss, Senf und Verjus

21.00

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

28.00

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

35.00

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

38.00

HAUPTSPEISEN

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

26.00

Goldbrassefilet mit pürierten Karotten und Ras al Hanout

35.00

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

32.00

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

33.00

Getrüffeltes Perlhuhn mit Reine Pastinakennoisette & Perlzwiebeln

33.00

Glasierte Entenbrust mit frischen Brombeeren und Kohlrabi

35.00

Mallorquinische Lammkeule & Sellerie und Quitte

36.00

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

Entrecôte "Vaca Rubia von Galician" bei niedriger Temperatur in einer
Amaranthkruste. Creme von grünem Sellerie, Äpfel und Lauch

43.00

Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch und chinesischer Aubergine

38.00

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

