

Mallorca ist eine Insel der Winde, sie formen nicht nur die Landschaft und das Klima, sondern prägen seit Jahrhunderten auch die Kultur und Gastronomie.



Jeder Wind, der über die Insel streicht, trägt Geschichten mit sich, bringt Veränderungen, Erinnerungen und Traditionen, die das mallorquinische Leben geprägt haben.



Wir präsentieren "Wind und Erinnerung", ein Menü, das Jahrhunderte mallorquinischer Geschichte in unvergessliche Aromen verwandelt. Jedes Gericht ist eine Hommage an einen der Winde Mallorcas und verbindet Vergangenheit und Gegenwart in einer einzigartigen, multisensorischen kulinarischen Erfahrung.



TRAMUNTANA

Version des menorquinischen Oliaigua Getrüffeltes Wurzelgemüse

GREGAL

4 mallorquinische Gewürze

Gedämpftes Brötchen mit Perlhuhn

Zaatar

Labneh, Granatapfelsirup und Pinienkerne 5 chinesische Gewürze

5 Chinesische Gewurze

Auster, gereiftes Rind, Dashi und Caviar

MITJORN

Goldmakrele und Tap de Cortí

Gesalzt, mariniert und eingelegt

PONENT

Sauerteigbrot

Ziegen-Sobrasada und Honigemulsion Butter von menorquinischen Kühen

MISTRAL

Tomate und Basilikum

Salmorejo, Vuelve a la vida und Holunder-Basilikum-Suppe

Zucchiniblüte

Garnelen-Sriracha-Tartar mit weißer Zucchinicreme und Wildkräuteröl

XALOC

Mallorquinisches rote Schaf

Marokkanische Pastilla, Aubergine, Joghurt und Tahini

LLEVANT

Mallorquinisches schwarze Schwein

Cappelletti und geräucherter Aal

Taube

Tauben-Royal, Rote Bete und Sauce mit 5 chinesischen Gewürzen

GARBÍ

Feigen

Luftiger Biskuit aus Ingwer und Galgant mit Baharat und Schafskäse Kürbis

Johannisbrot und Tonkabohne

EMBAT...

...Ein verborgener Wind

195 € p.p.

