



— MENU —

VESTIGE SON ERMITÀ

SNACKS

Sucrine César (L/P)

Écume de tomate rôtie à la minorquine (OE)

Grand macaroni à la brandade de morue, olives noires et concassé de tomate (P/L/G)

COCKTAIL "PENUMBRA"

Gin Xoriguer, xérès oloroso, mûre et thé noir

ENTRÉE

Gaspacho de tomate verte et tartare de crevette de Ciutadella (Cr)

Heretat Mestres Coquet

PLAT PRINCIPAL (Au choix)

Cannelloni de poules de Son Vivó aux pommes, amandes et demi-glace au safran (OE/G/L/Fs)

La Memoria – Grenache blanche de Terra Alta

ou

Corvina grillée, jus d'escalivada et légumes rôtis (P)

Murmullo – Chardonnay de Minorque

ou

Aubergine rôtie au labneh, mayonnaise au persil et mayonnaise à l'ail noir (L/OE)

Senderos de Ukan – DOCa Rioja

DESSERT "ECLIPSE"

Soleil de fruit de la passion et Lune de vanille, chocolat, rochers et gelée de citron

COCKTAIL "ÉCLAT AURÉO"

Sirop de miel et safran, fleur de sureau et Cava Heretat Mestres Coquet



MUSIQUE EN
DIRECT

LUNETTES D'OBSERVATION
DE L'ÉCLIPSE

VUES
EXCEPTIONNELLES

ACCORDS METS & VINS

Heretat Mestres Coquet · La Memoria, Pregonda ou Senderos de Ukan
(accord mets-vins selon le plat principal choisi) · Eau Vestige · Bière pression Estrella Galicia