sa figuera
RESTAURANT

5es. JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DE L'11 D'OCTUBRE AL
30 DE NOVEMBRE DE 2024

MUSHROOMS DAYS - PILZ-TAGE
JOURNÉES DES CHAMPIGNONS

Aperitivo de la casa · Amuse-bouche

Frito de secreto ibérico con verduritas y Rovellons, espuma de patata y huevo a baja temperatura.
Fried Iberian Secret (Porc) with vegetables and Red pine mushrooms, potato foam and egg at low temperature.
Frittiertes Iberisches Schwein mit Gemüse und Edel-Reizker (Pilz), Kartoffelschaum und Ei bei nieriger Temperatur.
Secret Ibèrique (porc) frit avec légumes et Lactaire délícieux, mousse de pomme de terre et œuf à basse température.

Caldereta de cordero con Rebozuelos, seta de Cardo y puré de yuca.
Lamb stew with Chanterelles, Oyster mushroom and cassava puree.
Lammeintopf mit Pfifferlingen, Austernpilzen und Maiokpüree.
Ragoût d´agneau aux girolles, pleurotes et purée de manioc.

Bizcocho de calabaza y Trompeta amarilla con helado de vainilla y Trompetas de la muerte confitadas.
Pumpkin and yellow trumpet cake with vanilla ice cream and candied black chanterelle.
Kürbis- und Gelbtrompetenkuchen mit Vanilleeis und kandierten Herbsttrompeten.
Gâteau à la citrouille et aux trompettes jaunes avec glace à la vanille et trompettes de la mort confites.

45€ (iva incluido)
Bebidas no incluidas.

BOLETS

HORARIO
De martes a sábado, de 18.30 a 22h
Reserva previa 971 631 650