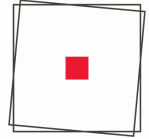


Mallorca ha sido durante generaciones musa de artistas...

Hoy lo sigue siendo...

BENVINGUT A ■ SA CLASTRA

# MENU "TRANSICIÓ"



SA CLAstra

- **AUSTER**

...mit Sellerie und grünem Apfel-Eis, Fenchelschaum und eingelegtes "fonoll marí"

- **MARINIERTE GOLDMAKRELE**

... mit Muschel-Ponzu und gefüllter Zucchini Blume

- **SEEGURKE**

...mit Seeigel-Sabayon und Safran Cappelletti mit Garnele und Krabbe

- **TINTENFISCH "A LA BRUTA"**

...mit Tinten und Zwiebelschaum und Safran Alioli

- **TINTENFISCH - REIS**

...mit Schnecken, Iberischer Schinken und "Tap de Cortí" Mayonnaise

- **LAMM ENSAIMADA**

...mit Sobrasada Hummus, Granatapfel und Labneh

- **MALLORQUINISCHES SPANFERKEL**

...Saam mit Kimchie, eingelegte Rote Beete und Pippin Apfel Püree

- **TAUBE MIT AMARENA-KIRSCHEN**

...Gebratene Brust mit Amarena-Eintopf, Börek mit Taubenschenkel "a la Royal"

- **ZITRUSFRÜCHTE**

...Marokkanische Zitrone, Kondensmilch und "Raz al Hanout" Keks

- **FEIGE**

...Lebkuchen, Käse-Eis und Ingwercreme

Jordi Ceballos





CASTELL SON CLARET

MALLORCA



Bon Profit!