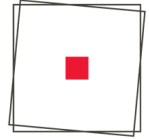


Mallorca ha sido durante generaciones musa de artistas...

Hoy lo sigue siendo...

BENVINGUT A ■ SA CLASTRA



SA CLAstra

## MENU "TRADICIÓ"

- **SOPA ESPECIADA DE MELOCOTÓN ROJO**

...con tiradito de vieiras y rosaceas

- **CAP ROIG**

...con su hígado escabechado, bombón fundente de gamba y alioli de azafrán

- **ARROZ POBLER**

...con estofado de sepia, gamba roja y anguila ahumada

- **ENSAIMADA DE ESTOFADO DE CORDERO**

...con hummus de sobrasada, albóndiga frita, granada y Labneh

- **CANELÓN DE RABO DE TORO**

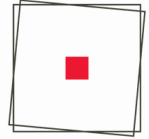
...mollejas de ternera, bresaola y salsa Madeira

- **ALBARICOQUE DE PORRERES**

...con arroz con leche, chocolate blanco y miel de romero



Jofre Costa



SA CLAstra

# MENU "TRADICIÓ"

- **SPICED PEACH SOUP**

... with rosaceaes and scallops

- **SCORPION FISH**

...with melting prawn bonbon and saffron "Alioli"

- **"POBLER" RICE**

...with cuttlefish stew, red prawn from Andratx and smoked eel

- **LAMB ENSAIMADA**

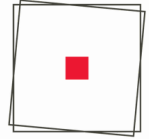
...with Sobrasada Hummus, fried meatball, grenade and Labneh

- **OXTAIL CANNELLONI WITH MADEIRA SAUCE**

... Bresaola, white onion pure and veal sweetbreads

- **APRICOTS FROM PORRERES**

... rice pudding, white chocolate and rosemarie honey



SA CLAstra

# MENU "TRADICIÓ"

- **GEWÜRZTE PFIRSICH SUPPE**

...mit Rosen und Jakobsmuscheln

- **ROTER DRACHENKOPF**

... schmelzendes Garnelenbonbon und Safran-Souqué

- **"POBLER" REIS**

...mit Sepieneintopf, roter Garnele aus Andratx und geräuchertem Aal

- **LAMM ENSAIMADA**

...mit Sobrasada Hummus, Granatapfel und Labneh

- **OCHSENSCHWANZ CANNELLONI**

...mit Madeira Weinsauce, Bresaola und Zwiebel - Püree

- **APRIKOSE AUS PORRERES**

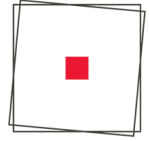
...Milchreis, weisse Schokolade und Rosmarie-Honig



Josep Claveria



# MENU "TRANSICIÓ"



SA CLAstra

- **OSTRA**

...con helado de apio y manzana verde, aire de hinojo y "fonoll marí" encurtido

- **LLAMPUGA MARINADA**

...con ponzu de mejillones y flor de calabacín frita rellena de su escabeche

- **ESPARDEÑAS**

...con sabayón de erizo de mar y capelletti de azafrán rellenos de gamba y centolla

- **CAP ROIG**

...con su hígado escabechado, bombón fundente de gamba y alioli de azafrán

- **ARROZ DE PULPO**

...caracoles con jamón y mayonesa picante de tap de cortí

- **ENSAIMADA DE ESTOFADO DE CORDERO**

...con hummus de sobrasada, albóndiga frita, granada y Labneh

- **SAAM DE PORCELLA MALLORQUINA**

...con Kimchie de col borrachona, remolacha encurtida y puré de manzana

- **PICHÓN Y AMARENA**

...pechuga asada con estofado de amarena, Börek de sus muslitos "a la Royal"

- **CÍTRICOS**

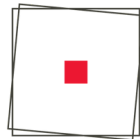
...limón marroquí, cremoso de leche condensada y galleta de "Raz al hanout"

- **HIGOS**

...con pan de especias, helado salado de queso y crema de jengibre



# MENU "TRANSICIÓ"



SA CLAstra

- **OYSTER**

... with celery and green apple ice cream, fennel air and pickled "fenoll mari"

- **MARINATED CORYPHENE MACKEREL**

...with mussel ponzu and mallorcan stuffed courgette flower

- **SEA CUCUMBER**

...Sea urchin sabayon, saffron Capelletti with prawn and crab

- **SCORPION FISH**

...with melting prawn bonbon and saffron "Alioli"

- **OCTOPUS RICE**

... snails and iberian ham with spicy "Tap de corti" mayonnaise

- **LAMB ENSAIMADA**

... with Sobrasada Hummus, fried meatball, grenade and Labneh

- **MALLORCAN SUCKLING PIG SAAM**

... with Kimchie, pickled beets and pippin apple pure

- **PIGEON AND AMARENA**

...the roasted breast with amarena stew, Börek of their legs "a la Royal"

- **CITRICS**

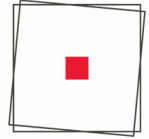
...Moroccan lemon, creamy condensed milk and "Raz al hanout" biscuit

- **FIGS**

...spices bread, salty cheese ice cream and ginger



# MENU "TRANSICIÓ"



SA CLAstra

- **AUSTER**

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

- **MARINIERTE GOLDMAKRELE**

... mit Muschel-Ponzu und gefüllter Zucchini Blume

- **SEEGURKE**

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

- **ROTER DRACHENKOPF**

...schmelzendes Garnelenbonbon 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, salziges Käse-Eis und Ingwercreme



Jofre Cabré





CASTELL SON CLARET

MALLORCA



Bon Profit!