

SA PARADETA D'EN DORO

Sant Lluís - Camí de Binisafuet, s/n - 971 150 353
www.saparadetaendoro.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (44€ p.p.)

APERITIU APERITIVO APPETIZER

Aperitiu de la casa
Aperitivo de la casa
Homemade appetizer

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Panna cotta de coliflor i foie d'ànec, tartar de gamba i vinagreta de tòfona i avellana

Panna cotta de coliflor y foie de pato, tartar de gamba
y vinagreta de trufa y avellana

*Cauliflower and duck foie panna cotta, shrimp tartar
and truffle-hazelnut vinaigrette*

Pasta fullada de botifarró fregit, ceba confitada i mermelada de tomàquet de branca

Hojaldre de butifarrón frito, cebolla confitada
y mermelada de tomate de rama

*Puff pastry with fried sausage, onion confit
and vine tomato marmalade*

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Tataki d'albacora amb mantega torrada, moniato, chili i canyella, amb crudités d'hortalisses, salsa de soia i oli de sèsam

Tataki de albacora con mantequilla tostada, boniato, chili y canela, con crudités de hortalizas, salsa de soja y aceite de sésamo
Albacore tataki with toasted butter, sweet potato, chilli and cinnamon, with vegetable, soy sauce and sesame oil

Porcella de Menorca confitada amb taronja, mel i 'cardamomo', figa rostida i pruna amb sucre i vinagre

Lechona de Menorca confitada con naranja miel y cardamomo, higo asado y ciruela con azúcar y vinagre
Menorcan suckling pig confit with honey orange and cardamom, roasted figs and plums with sugar and vinaigrette

POSTRES POSTRES DESSERTS

Sacher, 'tamarindo', cacau i moka

Sacher, tamarindo, cacao y moka
Sacher, 'tamarind', cocoa and moka

Petit fours

Petit fours
Petit fours

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks