

CENA PRIVADA



Menú degustación & Show Cooking

ES TALLER DE CA'N PINTXO

Os presentamos nuestro **menú degustación de esta temporada 2021**, elaborado por nuestros **chefs Daniel Carrillo y Álvaro Vicens**, que cocinarán en exclusiva para ti en nuestro taller gastronómico o en tu casa, dónde tu prefieras.

Nos apasiona jugar con la cocina, por lo que todos nuestros productos son locales, de mercado o lonja y del día. Todas nuestras frutas y verduras son ECO, de producción local de nuestro “pagès” Miquel Borràs. Así como, el pescado con el que trabajamos es del lläüt Passador del Port de Sóller y la gamba roja de la barca Villa de Sóller. Esto quiere decir que puede haber variaciones según lo que encontremos o la inspiración divina que tengamos ese mismo día.

El menú ha de ser completo e igual para todos los comensales y consta de:

- Cinco aperitivos de la casa.
- Dos entrantes a elegir.
- Un pescado a elegir.
- Una carne a elegir.
- Plato especial (suplemento).
- Degustación de postres.

Por supuesto, adaptamos los menús a cualquier alergia, intolerancia o simplemente petición especial.

Disponemos de una selección de vinos y cavas singulares, que vamos cambiando constantemente.

¡Disfruta de la experiencia!

LEYENDA



VEGANO



VEGETARIANO



PICANTE



Aperitivos

Varían según temporada...

Mini Pa amb Oli

Pan suflado con pasta de tomate de ramallet, jamón ibérico de Bellota y queso mahonés curado artesano.

Yuca-Yuca 🌿🌶️

Crujiente de yuca frita, ligeramente picante, con Camembert francés y membrillo.

Ginger Foie

Galleta casera de jengibre y mantequilla, con micuit de foie y mermelada de higos.

Bravas 🌿🌶️

Nuestra patata brava, núcleo de salsa picante y “all i oli” gratinado.

Tío Saam

Saam corenano con terrina de cordero crujiente y salsa tártara.



Primeros Entrantes

Elegir una opción de las tres.

Falso Tallarín 🌱

Tallarín de salsifí con cremoso de trufa fresca (temporada), yema de huevo eco y albahaca.

Vieiras de Monte

Seta de cardo confitada con migas de panceta ibérica y espuma de tubérculos Thai.

Guiozas Carrillo

Gyozas de manzana rellenas con “sofrit” y pato confitado, acompañadas de salsa casera Hoisín de fresas.



Segundos Entrantes

Elegir una opción de las tres.

Carpaccio de Mar y Monte

Carpaccio de gamba roja con alitas de pollo campero deshuesadas, chips de ajo, avellanas tostadas y setas shimenji confitadas.

Ravioli “Fumat” 🌱

Raviolis caseros de berenjena ahumada, brosat y nueces, con crema de miso blanco y aire de coco.

El huevo del Chef

Huevo Eco confitado con puré de apio nabo, trufa fresca (temporada), velo ibérico y calabaza.



Pescados

Elegir una opción de las tres.

Arròs Mariner

Arroz bombeta de Sa Pobla con calamar de bou, gamba roja confitada y “all i oli” de cebollino.

Pescado a las Hierbas

Pesca del día salvaje en costra de hierbas aromáticas de nuestro huerto y crema de ajo morado, con zanahorias eco asadas.

Suquet de Peix

Suprema de pescado del día con su “suquet” y gamba roja de Sóller.



Carnes

Elegir una opción de las tres.

Xot Mallorquí

Jarrete de cordero balear confitado con puré de chalota asada, verduras de temporada #KM0 y polvo de sobrasada.

Ternera Glaseada

Taco de ternera menorquina glaseada con espuma de boniato rojo, shiitake y mil hojas de patata de sa Pobla.

Pluma Ibérica

Pluma Ibérica “Joselito” con emulsión de cítricos de Sóller, higos caramelizados y cogollos de Tudela a la brasa.



Plato Especial

Tuétano

Tuétano asado con demiglaze y ralladura de lima.

Gamba KM0

Gamba fresca calibre EXTRA de Sóller.

**Hora de llegada a puerto 17:00*

Suplemento por plato 10€



Postres



Degustación de postres de
nuestro repostero Lluís Pérez.

**Posibilidad de opciones veganas* 🌿

PRECIOS

65€ p.p. en nuestra casa / 105€ p.p. en tu casa
(bebidas no incluidas)



ES TALLER DE CA'N PINTXO

CARRER DE CETRE, 19 - BAJOS · 07100 SÓLLER
T.- +34 971 63 40 16 · estaller@canpintxo.com

estaller.canpintxo.com