

# CENA PRIVADA



Menú degustación & Show Cooking

ES TALLER DE CA'N PINTXO

Os presentamos nuestro **menú degustación de esta temporada 2023**, elaborado por nuestros chefs **Daniel Carrillo y Juan Simón**, que cocinarán en exclusiva para ti en tu casa o 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

---

*Degustación de cinco aperitivos diferentes creados por nuestro chef Daniel Carrillo y su equipo.*

*Pueden variar según la temporada...*



# Primeros Entrantes

*Elegir una opción de las tres*

---

## **Cappuccino de verduras** 🌱

Setas de temporada salteadas, puré de zanahoria con naranja de Sóller y “all i oli” ahumado de miel de la Tramuntana.

## **Vieiras de Monte**

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

## **Gyozas Carrillo**

Gyozas de confit de pato con “sofrit” y manzana verde, acompañadas de salsa casera Hoisin de fresas.

## **S’Albergínia**

Berenjena ahumada al kamado con aderezo al estilo coreano, crema agria de limón, chalota y crujiente de comino. 🌱



## 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, “brossat” y nueces, con crema de curry japonés y coco.

### **El huevo del Chef**

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

### **Calamarink**

Fettuccine frescos al huevo con calamar nacional guisado en su tinta, crema de chirivía y crujiente de arroz.



# 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 con hierbas aromáticas**

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

*(Suplemento 15€/p.p)*

## **Suquet de Peix**

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

## **Bluefish**

Pescado azul de lonja cocinado a fuego vivo (soasado), laqueado con salsa bbq estilo japonés y con nuestra versión de mojo verde.



# 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.

## **Tenera 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.

## **Cannelominni**

Rellenos de cordero mallorquín “rostit” (asado tradicional) con pochado de verduras de temporada, foie y espuma holandesa Garam Masala.



## Plato Especial

---

### **Jamón Ibérico de Bellota**

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo, acompañado de pan Suflado y guiso de tomate de “ramallet” del huerto EcoVinyassa de Sóller.

*(Suplemento 10€/p.p)*

### **Gamba KM0**

Gamba fresca de Sóller.

\*Recogida en el puerto a las 17:00

*S.P.M.*





## Postres

---

Degustación de postres de  
nuestro repostero.

\*Posibilidad de opciones veganas 🌿

**PRECIO**  
**125€ p.p.**  
*(Transporte e IVA no incluido)*



## ES TALLER DE CA'N PINTXO

---

CARRER DE CETRE, 19 - BAJOS · 07100 SÓLLER  
T.- +34 971 63 40 16 · [estaller@canpintxo.com](mailto:estaller@canpintxo.com)

[estaller.canpintxo.com](http://estaller.canpintxo.com)