CENA PRIVADA ES TALLER

Menú degustación & Show Cooking

ES TALLER DE CA'N PINTXO

CEN_PRIV_2924_ES_V01

Os presentamos nuestro **menú degustación de esta temporada 2024**, elaborado por nuestros chefs **Daniel Carrillo y Juan Simón,** que cocinarán en exclusiva para ti en nuestro taller gastronómico.

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 lläut 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 apertivios 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 koreano, 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.

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.

Canneloninni
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
100€ p.p.
(bebidas no incluidas)

es taller CA'N PINTXO & CATERING

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