

Miti di Palma *feel at home.....*

PRIX FIXE MENU ENERO

3 PLATOS 15 €

ENTRANTES (A elegir)

Focaccia crujiente, Tomate confit, jamon, burrata ,rucola

Gambas salteadas , Aterciopelada crema de zanahorias, naranja y curcuma fresca

"Rocher" de ternera asada , almendras, granada y achicoria

Remolacha , Radicchio, Queso de cabra, mermelada de Higos Chumbos ,Nueces ,Bayas

Chipirones y verduras en tempura

Carpaccio de gambas a los dos caviars y pimienta rosa *supl. +5€*

PASTA -RISOTTO(A elegir)

Ravioli de Berenjena ,Mozzarella,tomate cherry y albahaca

Linguine con almejas y salicornia(esparragos del mar)

Tagliatella,Setas silvestres , salchicha fresca de cerdo ibérico,concassè de tomate

Spaghetti ajo ,aceite y chile con gambas

(x2pers.) Risotto de verduras y fondue de queso Provolone & pecorino

(x2pers.) Spaghetti, ajo, aceite y chile con tartare de gambas crudas, burrata y yuzu +10€

(x2pers.) Espaguetis al nero de sepia, Cigala, Gambas, calamares y Calabacín +10€

(x2pers.) Risotto cocido en agua de mar, cigalas y cítricos, algas y combava +10€

PESCADO -CARNE (A elegir)

Lubina, patatas ,tomates, aceitunas

Gambas a la plancha, Caponata de Verduras

Black Angus braseado lentamente en vino tinto , pure de patatas cremosa

(x2pers.) Caldereta de pescado y mariscos estilo italiano +10€

Solomillo de buey ,Patatas Gratin ,salsa de vino +10€

Muslo de Pato confit con terrina de patatas, y salsa de reducción de vino & cerezas +5€

Miti di Palma *feel at home.....*

POSTRES (A elegir)

Postre del dia

Panna cotta de vainilla y chocolate blanco con gelo de mandarina siciliana

Millefeuille con crema de caramelo, fruta roja ,sopa de mango , jengibre +3€

Sopa de fresas ,parfait de almendras y miel en media esfera de chocolate. +3€

Piccola pasticceria / Petit four

3 PLATOS (Entrante+ primo or segundo + postre) 15 €

4 PLATOS (Entrante+ primo +segundo + postre) 20 €

Menú apto para vegetarianos.

Utilizamos sólo ingredientes frescos, frutas y verduras orgánicas.

Los platos pueden sufrir pequeñas variaciones debido a la baja disponibilidad de algunos productos frescos y a la estacionalidad.

Algunos productos frescos son tratados con abatimiento rapido de temperatura

- Reg. CE n. 852/04 de HACCP

Nuestros platos están elaborados con aceite AEOV .No todos los ingredientes están listados

Si usted padece una alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquelo al camarero.



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche

BUON APPETITO