



## 1<sup>es.</sup> JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DEL 6 AL 29

DE NOVEMBRE 2020

El Restaurant Ca'n Boqueta ha preparat dos menús molt especials per les jornades dels bolets:

*El Restaurante Ca'n Boqueta ha preparado dos menús muy especiales para las jornadas de setas:*

1) MENÚ DE MIGDIA DE LES JORNADES DELS BOLETS  
*MENÚ DE MEDIODÍA DE LAS JORNADAS DE SETAS*

(S'acompanya amb pa de pròpia elaboració, sal d'espècies i oli verge)

*(Se acompaña con pan de elaboración propia, sal de especias y aceite virgen)*

Crema de ceps amb vermell d'ou confitat  
*Crema de ceps con yema de huevo confitada*

El nostre Caneló (XL) de carns rostides amb trompetes de la mort i salsa blanca de tòfona  
*Nuestro canelón XL de carnes asadas con trompetas de la muerte y salsa blanca de trufa*

Greixonera de brossat, cremós de xocolata blanca i camagrocs caramel·litzats  
*Cazuela de requesón, cremoso de chocolate blanco y trompetas amarillas caramelizadas*

.....

23 € Begudes no incloses  
(Es serveix **de dimarts a dissabte, als migdies**).

23 € Bebidas no incluídas  
(Se sirve **de martes a sábado, los mediodías**).

“Una explosió de sabors de la mà dels bolets mesclada amb la nostra gastronomia...”

*Una explosión de sabores de la mà dels bolets mesclada amb la nostra gastronomia...*

# BOLETS





# 1<sup>es.</sup> JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DEL 6 AL 29

DE NOVEMBRE 2020

## 2) MENÚ DEGUSTACIÓ DE LES JORNADES DELS BOLETS I OPCIONAL MARIDATGE «PREMIUM» DE BODEGUES DE MALLORCA

(S'acompanya amb pans d'elaboració pròpia, la nostra man-  
tega de tòfona, sal d'espècies i oli verge)

Arrosset melós de conill i múrgoles

Brou instantani de gamba de Sóller amb vieira y camagroc  
- Ribas Blanc (Prensal) V.T. Mallorca -

Rap Gratinat amb alloli d'ametlles i verdures amb salsa blanca  
de vermut i tòfona / Ò \*Caldereta de gamba de Sóller (suple-  
ment de 9€)

- ACROLLAM Rosat de Mesquida Mora (Cabernet & Merlot)  
D.O. Pla i Llevant de Mallorca -

Porcella confitada amb foie, picornells, esclata-sangs i salsa de  
brandi

- 4 Kilos Magnum (Callet) V.T. Mallorca -

Trio de xocolates amb fruita de tardor

- Dolç de Binigrau (Merlot & Mantonegro) V.T. Mallorca -

.....

Sense maridatge ni begudes: 35 €

Amb maridatge (opcional): 59,50 €

(El nostre Menú de les «Jornades de bolets» més  
complet, gastronòmic i de temporada. **Es serveix  
de dijous a dissabte vespre, i també els dissabtes  
i diumenges a migdia.** I per arrodonir aquesta experiència,  
es pot acompanyar opcionalment amb un maridatge  
d'excel·lents bodegues de Mallorca).

# BOLETS





# 1<sup>es.</sup> JORNADES GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DEL 6 AL 29

DE NOVEMBRE 2020

2) MENÚ DEGUSTACIÓN DE LAS JORNADAS DE SETAS Y OPCIONAL MARIDAJE PREMIUM DE BODEGUES DE MALLORCA  
(Se acompaña con pan de elaboración propia, nuestra mantequilla de trufa, sal de especias y aceite virgen)

*Arrocito meloso de conejo y 'múrgoles'*

*Caldo instantáneo de gamba de Sóller con vieira y camagroc*  
- Ribas Blanc (Prensal) V.T. Mallorca -

*Rape gratinado con alioli de almendras y verduras con salsa blanca de vermut y trufa /*

Ó *\*Caldereta de gamba de Sóller (suplemento de 9€)*

- ACROLLAM Rosat de Mesquida Mora (Cabernet & Merlot)  
D.O. Pla i Llevant de Mallorca -

*Lechona confitada con foie, picornells, esclata-sangs y salsa de brandy*

- 4 Kilos Magnum (Callet) V.T. Mallorca -

*Trío de chocolates con fruta de otoño*

- Dolç de Binigrau (Merlot & Mantonegro) V.T. Mallorca -

.....

*Sin maridaje ni bebidas: 35 €*

*Con maridaje (opcional): 59,50 €*

*(Nuestro Menú de las «Jornadas de Setas» más completo, gastronómico y de temporada. Se sirve de jueves a sábado, por las noches, y también los sábados y domingos, al mediodía. Y para redondear esta experiencia, se puede acompañar opcionalmente con un maridaje de vinos excepcionales de "Bodegues de Mallorca")*

# BODEGUES

