

1^{es.} JORNADES
GASTRONÒMIQUES

SÓLLER,

DEL 6 AL 29

DE NOVEMBRE 2020

NAUTILUS
RESTAURANT

MENÚ ESPECIAL CON SETAS DEL DÍA
SPECIAL MENU OF SEASONAL MUSHROOMS
(Picornells, esclata-sangs, ceps)

Entrante · Starter

Crema de otoño con setas, castañas y calabaza

Creamy autumn soup of mushrooms, chestnuts and pumpkin
o / or

Duo de rollitos de setas (con butifarrón / con requesón
y espinacas)

*Duo of mushroom rolls with butifarron sausage / ricotta
and spinach*

Principal · Main plate

Arroz meloso trufado con setas y carne de rabo de toro

Truffled mushroom risotto with oxtail ragu
o / or

Bacalao sobre setas con lentejas y puré
ahumado de patata

*Cod on mushroom and lentils with smoked mashed
potatoes*

.....

MENÚ 29 € (agua incluida · *water included*)

Oferta especial de vinos para acompañar

Special offer of wine accompaniment: 12€ p.p.

1. Cava rosé reserva "Titiana" 100% Pinot Noir
2. Tinto fino organico "Austum" Ribera del Duero
3. Rioja reserva "Baron de Ley"

Jueves-sábado · Thursday-Saturday 17:00-22:00

Domingo · Sunday 13:00-21:00

BOLLETS

