

S A P L E T A

by MARC FOSH

a la carte

MENÚ DEGUSTACIÓN

AROMAS DE CANYAMEL

90.00

Esencia Mediterránea | Servimos menús de degustación con los mejores productos locales que podemos obtener de todas las Islas Baleares

Recordando todos los aromas de la Isla en un sitio unico ,
Canyamel

+ Tabla de quesos españoles

18.00

+ Maridaje de Vinos del Sommelier (6 copas)

60.00

ENTRANTES

Gazpacho de remolacha-frambuesa con salmón marinado, ravioli de rábano picante y mandarina

18.00

Tartar de gambas de Sóller y atún marinado con gelatina de plancton, consomé de tomates ahumados y escaramujo

25.00

“Tataki” de ternera a la parrilla con parmentier de trufa de verano y salsa foyot

22.00

Ravioli de habitas tiernas a la brasa, tagine de tomates y emulsión de ajo ahumado

18.00

Texturas de calabacín con quinoa, avellanas, granos de mostaza y verjus

18.00

Molleja de ternera lechal con topinambur, ciruela encurtida, clorofila de perejil y jugo de ajedrea

23.00

Calamar de potera con alubias blancas, aceite de cebollino y veloute de coliflor y jamón ibérico

20.00

Arroz cremoso “Bombeta” con bogavante, emulsión de azafrán-limón en salmuera y bullabesa de coco y sake Mediterránea

28.00

Jamón de Bellota “Joselito” (80grs) con pan con tomate y aceite de oliva

33.00

PRINCIPALES

Coliflor asado en texturas con capuchinas y "sauce soubise" al curry

21.00

Pargo salvaje con berenjena, tomate, anchoa y melissa

30.00

Corvina de nuestra costa a la brasa, crema de mejillón de Menorca, naranja en salmuera, zanahoria y "beurre blanc" de verjus

28.00

Cochinillo "porc negre" asado con su carrillera glaseada, calabaza y flor de azahar

30.00

Pintada "trufada" con remolacha, frambuesa y jugo de saúco

28.00

Pato glaseado con apio-nabo a la brasa, eucalipto y piña

31.00

Jarrete de cordero mallorquín glaseado con hisopo, clorofila de hierbas frescas y membrillo

32.00

A LA LEÑA

Pescado del día a la brasa

P.S.M.

Rodaballo con espárragos verdes y pil-pil de eneldo (para 2 personas)

80.00

Entrecote de vaca rubia gallega (15 días de maduración) con puré de chirivías noisette, cebolla encurtida y jugo de romero

43.00

Solomillo de buey con terrina de patata ahumada, crema de ajo asado, berros y jugo de heno tostado

38.00

Producto de Mercado (langosta, cigalas, gamba roja, ostras)
Reservar con 24 h de antelación.

S A P L E T A

by MARC FOSH

a la carte

MENÚ DEGUSTACIÓN

AROMAS DE CANYAMEL

90.00

We serve tasting menus that highlight the best local produce we can source from across the Balearic Islands.

Remembering all the aromas of the Island in a unique place, Canyamel

+ Selection of spanish cheeses

18.00

+ Sommelier wine pairing (6 glasses)

60.00

STARTERS

Beetroot-raspberry gazpacho with marinated salmon, horseradish ravioli & mandarin

18.00

Tartar of Soller prawns & marinated tuna with plankton jelly & chilled smoked tomato-rosehip consommé

25.00

"Takaki" of barbequed beef with summer truffle parmentier & sauce foyot

22.00

Grilled broad bean ravioli with tomato tagine & smoked garlic emulsion

18.00

Textures of courgette with quinoa, hazelnut, mustard & verjus

18.00

Veal sweetbread with Jerusalem artichoke, pickled plum, parsley chlorophyll & summer savoury jus

23.00

Line caught squid with white beans, chive oil & veloute of cauliflower-iberian ham

20.00

Local "bombeta" rice with lobster, lemon-saffron emulsion & lobster-Mediterranean sake bouillabaisse

28.00

Iberian "J oselito" ham with tomato bread & olive oil

33.00

MAIN COURSES

Textures of roasted cauliflower with nasturtium & curried soubise sauce

21.00

Wild sea bream with aubergine, tomato, anchovy & lemon balm

30.00

Local corvina fish with Menorcan mussel cream, preserved orange & verjus buerre blanc

28.00

Local roast pork "Porc Negre" with glazed cheek, pumpkin & orange blossom

30.00

Truffled Guinea fowl with beetroot, raspberry & elderflower jus

28.00

Glazed duck breast with grilled celeriac, eucalyptus & pineapple

31.00

Local lamb shank glazed with hyssop, fresh herb chlorophyll & quince

32.00

AUTHENTIC GRILL

Grilled Fish of the day

P.S.M.

Whole roasted turbot with green asparagus & “pil-pil” of dill
(for 2 people)

80.00

Sirloin of aged beef “Rubia Gallega” with parsnip-brown butter
puree & rosemary jus

43.00

Fillet of beef with smoked potato terrine, cream of roasted garlic,
watercress & toasted hay sauce

38.00

Market produce (crawfish, langoustines, local prawns, oysters)
can be reserved with 24h notice

S A P L E T A

by MARC FOSH

a la carte

DEGUSTATIONSMENÜ

AROMAS DE CANYAMEL

90.00

Mediterrane Essenz | Wir servieren Degustationsmenüs mit den besten lokalen Produkten, die wir von allen Baleareninseln beziehen können

Erinnerung an die Aromen der Insel an einem einzigartigen Ort, Canyamel

+ Auswahl von spanischem Käse

18.00

+ Sommelier-Weinbegleitung (6 Gläser)

60.00

VORSPEISEN

Gazpacho aus Roter Bete und Himbeere mit mariniertem Lachs, Meerrettich Ravioli und Mandarine

18.00

Tartar von Soller Garnelen und mariniertem Thunfisch mit Plankton Gellee und gekühlter geräucherter Tomaten- Hagebutten Consomme

25.00

“Tataki” vom gegrillten Rindfleisch mit Parmentier aus Sommertrüffeln und Sauce Foyot

22.00

Ravioli aus gegrillten Ackerbohnen mit Tomaten Tajine und geräucherter Knoblauch Emulsion

18.00

Texturen von Zucchini mit Quinoa, Haselnuss, Senf und Verjus

18.00

Kalbsbries mit Topinambur, eingelegten Pflaumen, Petersilienchlorophyll und Jus aus Sommerbohnenkraut

23.00

An der Leine gefangener Kalamar mit weissen Bohnen, Schnittlauchöl und Veloute aus Blumenkohl und iberischem Schinken

20.00

Heimischer “Bombeta” Reis mit Hummer, Zitronen- Safran Emulsion und Bouillabaisse aus Hummer und mediterranem Sake

28.00

Iberischer Bellota Schinken “Joselito” (80Gr) mit Tomatenbrot und Olivenöl

33.00

HAUPTSPEISEN

Texturen von gegrilltem Blumenkohl mit Kapuzinerkresse und Soubise- Curry- Sauce

21.00

Wildbrasse mit Auberginen, Tomaten, Sardellen und Melisse

30.00

Lokaler Corvina Fisch mit Crème aus menorquinischen Muscheln, eingelegter Orange und Verjus Buerre Blanc

28.00

Lokales geschmortes Spanferkel (porc Negre) mit glasiertem Schweinebäckchen, Kürbis und Orangenblüte

30.00

Getrüffeltes Perlhuhn mit Rote Beete, Himbeere und Jus aus Holunderblüten

28.00

Glasierte Entenbrust mit gegrilltem Knollensellerie, Eukalyptus und Ananas

31.00

Mallorquinische Lammkeule glasiert mit Ysop, frischem Kräuter-Chlorophyll und Quitte

32.00

AUTHENTISCHER GRILL

Gegrillter Fisch des Tages

P.S.M.

Ganzer gegrillter Steinbut mit grünem Spargel und "Pil-Pil" aus Dill (für 2 Personen)

80.00

Entrecote vom gereiftem Rindfleisch " Rubia Gallega", Püree aus Pastinaken und brauner Butter und Rosmarinjus

43.00

Rinderfilet mit geräucherter Kartoffelterrinen, gegrillter Knoblauchcreme, Brunnenkresse und gerösteter Heujus

38.00

Marktprodukte (Langusten, Kaisergranat, lokale Garnelen, Austern) können 24 Stunden im Voraus bestellt werden

