

CENA MARIDAJE/DINNER PAIRING

RESTAURANTE SALICORNIA CON
CELLER TIANNA NEGRE

25 de octubre/ October 25th

ENTRANTES/STARTERS

TARTAR DE GAMBA ROJA TATEMADA, SU CORAL, AJOBLANCO, HUEVAS DE TRUCHA Y SALICORNIA
CHARGRILLED RED TARTARE, ITS CORAL, "AJOBLANCO" SOPU, TROUT ROE AND SALICORNIA
KM 1 BLANC (100% PRENSAL BLANC ECOLÓGICO)

SASHIMI DE SANDÍA, QUESO DE CABRA Y ACEITUNAS KALAMATA
WATERMELON SHASHIMI, GOAT'S CHEESE AND KALAMATA OLIVES
TIANNA ROSÉ (MANTO NEGRO Y GORGOLLASSA ECOLÓGICO)



PRINCIPAL/MAIN

SALMÓN ASADO CON BARBACOA JAPONESA, CREMA DE MAÍZ Y TRAMPÓ DE QUINOA
ROASTED SALMON WITH JAPANESE BARBECUE SAUCE, CREAMED CORN AND QUINOA "TRAMPÓ" SALAD
BOCCHORIS BLANC MAGNUM 2023 (SAUVIGNON BLANC, GIRÓ Y PRENSAL BLANC)

PORCELLA MALLORQUINA CRUJIENTE A BAJA TEMPERATURA, PATATÓ ASADO RISOLADO Y PURÉ DE OREJONES
CRISPY MAJORCAN SUCKLING PIG COOKED AT A LOW TEMPERATURE, ROAST POTATOES RISSOLÉ AND DRIED
APRICOT PURÉE

TIANNA NEGRE 2023 (CALLET, MANTO NEGRO, MERLO Y SYRAH)

POSTRE/DESSERT

GATÓ MALLORQUÍN, SOPA DE FRUTA DE LA PASIÓN, TURRÓN BLANDO Y HELADO DE ALGARROBA
MAJORCAN ALMOND CAKE, PASSION FRUIT SOUP, SOFT NOUGAT AND CAROB ICE CREAM
VINO EXPERIMENTAL. ESPUMOSO POR MÉTODO ANCESTRAL (PRENSAL BLANC)

55 €

POR PERSONA/PERSON
IVA INCLUIDO/VAT INCLUDED

[BOOK NOW](#)

(seleccionar fecha 25.10 a las 20:30)



Desde 229,54 €

2 PERSONAS CON HABITACION DOBLE, CENA MARIDAJE Y DESAYUNO
IVA INCLUIDO/VAT INCLUDED

[BOOK NOW](#)

(seleccionar fecha 25.10 al 26.10 Opción: Vive nuestra Cena maridaje)