

GRAN HOTEL
MARGALIDA
MALLORCA

Aquí arriba, entre el mar y las terrazas de Banyalbufar, aprendí que las mejores mesas son contemplativas. Buenos productos, gente que siente pasión por su oficio y tiempo para alargar la sobremesa mientras cae el sol.

Joan Escalas, Sebastian Longo y sus queridos equipos, han dado forma a esa manera de recibir que ya es muy nuestra: pescados carnes y verduras que pedimos a diario a los payeses, vinos cuidadosamente seleccionados y cenas que empiezan tranquilas pero rara vez terminan pronto, dicen que es por la calidez del momento.

Después de tantos viajes, si hay algo con lo que siempre me quedo, es con la magia que ocurre alrededor de una buena mesa en cualquier parte del mundo: una botella abierta a tiempo y algo extraordinario sucediendo aparentemente sin esfuerzo. Y si me preguntas, si, este enclave es mi favorito de todos.



Entrantes

Puerros confitados con vichyssoise de vainilla y trufa	18 €
Vitello tonnato con caviar	20 €
Steak tartar “Margalida” aliñado al momento	25 €
Croquetas cremosas de carabinero	18 €
Atún rojo acompañado de trempó, aguacate a la brasa y caviar	25 €

Principales

Dentón brasa, beurre blanc	38 €
Salmonete mediterraneo y su caldereta	32 €
Lubina y su pil pil, salsa verde y tirabeques	32 €
Carabinero, lentejas, papada ibérica y umbelíferas	45 €
Porc negre confitado, col, camaïot y piñones	34 €
Solomillo de vaca brasa, setas de temporada, yema de huevo y trufa	42 €
Magret de pato y su jugo con verduras confitadas y puré de chirivía	34 €



Guarniciones

4 €

Patatas fritas

Parmentier de patata trufada

Ensalada verde fresca ecológica

Pimientos piquillo asados

Mac and Cheese de queso Sa Vinya y tomillo

Verduras de temporada salteadas

Postres

Tatín de melocotón brasa con helado de yogur ecológico

12 €

Cítricos, tomillo y lavanda

10 €

Flan de vainilla, toffee de chirivía y mantequilla noisette

12 €

Coulant de chocolate negro con licor de Palo

8 €