

GRAN HOTEL
MARGALIDA
MALLORCA

Ici, entre la mer et les terrasses de Banyalbufar, j'ai appris que les meilleures tables sont contemplatives. De beaux produits, des personnes passionnées par leur métier, et le temps de prolonger le déjeuner tandis que le soleil décline doucement.

Joan Escalas et Sebastian Longo, ainsi que leurs équipes chères, ont façonné cette manière de recevoir qui est déjà très nôtre : poissons, viandes et légumes que nous achetons chaque jour aux paysans locaux, vins soigneusement sélectionnés, et dîners qui commencent tranquillement mais se terminent rarement tôt — on dit que c'est à cause de la chaleur du moment.

Après tant de voyages, s'il y a bien une chose que je garde toujours avec moi, c'est la magie qui opère autour d'une bonne table partout dans le monde : une bouteille ouverte au bon moment et quelque chose d'extraordinaire qui se produit sans effort apparent. Et si vous me demandez, oui, cet endroit est mon préféré de tous.



Entrées

Poireaux confits avec vichyssoise à la vanille et à la truffe	18 €
Vitello tonnato au caviar	20 €
Tartare de bœuf “Margalida” assaisonné à table	25 €
Croquettes crémeuses de crevette rouge	18 €
Thon rouge accompagné de trempó, avocat grillé et caviar	25 €

Plats principaux

Denté grillé, beurre blanc	38 €
Rouget méditerranéen et sa caldereta	32 €
Bar et son pil-pil, sauce verte et pois gourmands	32 €
Crevette rouge, lentilles, joue ibérique et herbes aromatiques	45 €
Porc noir confit, chou, camaïot et pignons	34 €
Filet de bœuf grillé, champignons de saison, jaune d’œuf et truffe	42 €
Magret de canard et son jus, légumes confits et purée de panais	34 €



Garnitures

4 €

Frites

Parmentier de pommes de terre à la truffe

Salade verte fraîche biologique

Poivrons piquillo rôtis

Mac and cheese au fromage Sa Vinya et thym

Légumes de saison sautés

Desserts

Tarte Tatin de pêche grillée avec glace au yaourt biologique 12 €

Agrumes, thym et lavande 10 €

Flan à la vanille, toffee de panais et beurre noisette 12 €

Coulant au chocolat noir avec liqueur de Palo 8 €