

Entrantes

Jamón ibérico de Jabugo

Pan mallorquín, tomate ramallet y "fonoll marí"
22,00€

Tabla de quesos

Pan de higos y mermelada casera
21,00€

Ensalada de Quinoa con Burratina

Nueces y vinagreta de miel
16,00€

Carpaccio de Black Angus

con vinagreta de trufa y yuzu
18,00€

Ceviche ahumado de corvina

Leche de tigre y cítricos
18,50€

Parrillada de verduras

Salsa romescu
17,00€

Tataki de atún

Wakame y espuma de sésamo
21,00€

Pulpo a la brasa

Brotos tiernos y mayonesa ahumada
18,50€

Arroces a la brasa

(2 personas)

Arroz negro meloso

con sepia y gambas
16,50€ (por persona)

Caldereta de bogavante

al estilo Can Quet
24,00€ (por persona)

Carnes a la brasa

Pollo de corral relleno

con setas y trufas
18,00€

Secreto ibérico de Bellota

con aroma de Jack Daniel's
21,00€

Terrina de lechona

confitada con hierbas y citronella
22,50€

Paletilla de cordero lechal mallorquín

Esencia de tomillo limonero y menta chocolate
24,00€

Entrecôte de ternera rubia gallega

40 días de maduración. 300 gr (aprox.)
24,00€

Solomillo de ternera

con espuma de foie
22,00€

*Acompañe sus carnes con nuestra salsa chimichurri
y mojo rojo de almendra por 3,50€*

Los platos se sirven con verduras de temporada al Jospé

Para compartir

(2 personas)

Chuletón gallego

40 días de maduración al peso
45,00€ / Kg

Lubina

1.100 gr (aprox.)
56,00€

Los platos se sirven con verduras de temporada al Jospé

Pescados de Lonja a la Brasa

Filete de Lubina

con salsa Tártara
21,00€

Taco de Salmón

y espuma de eneldo
20,00€

Rodaballo

con aire de remolacha
26,00€

Bacalao gratinado

con alioli de miel de Sóller
23,00€

Los platos se sirven con verduras de temporada al Jospir

Guarniciones a la Brasa

Patata asada laminada con alioli
Berenjena asada
Espárragos asados
Salteado de setas
Espinacas, piñones y uvas pasas
Ensalada de temporada

3,75€

Postres

Surtido de Postres Artesanos

(Pregunte a su camarero)
9,50€

*Los helados que acompañan nuestros postres
son elaborados 100% en el Restaurante Can Quet*