

Sa Capella

Menu Grupos

Entrantes para compartir

Pan de masa madre y aceitunas marinadas
Carpaccio de sirvia
Almejas de la ría a la brasa en salsa verde
Cecina de Wagyu y nuestro pan con tomate
Ensalada capella

Principales a compartir

Chuletón de Nebraska, madurado 60 días.
Lubina salvaje al Jospier

Guarniciones a compartir

Patata asada con romero y tomillo
Espárragos blancos de la isla con flor de almendro
Pimientos asados

Postre

Tarta de chocolate con sal Maldon, AOVE y brandy
Tatín de manzana con helado de vainilla

200€ p/p
bebidas no incluidas

Sa Capella

Groups menu

Starters to share

Sourdough bread and marinated olives
Lemonfish Carpaccio
Grilled clams with green sauce
Wagyu smoked meat and our bread with tomato
Capella salad

Mains to share

Nebraska ribeye, aged 60 days
Josper - grilled wild seabass

Side dishes to share

Roasted potato with rosemary & thyme
Island white asparagus with almond blossom
Roasted red peppers

Desserts

Chocolate cake with Maldon salt, EVOO & brandy
Apple tatin pie with vanilla ice cream

200€ p/p
drinks not included