

Sa Capella

Menú Grupos

Entrantes para compartir

Pan de masa madre y aceitunas marinadas
Ostras Poget, Super especial n.2
Carpaccio de sirvia
Carpaccio de ventresca de atún Bluefin
Cecina de Wagyu y nuestro pan con tomate
Ensalada capella

Principales a compartir

Chuletón de Nebraska, madurado 60 días.
Solomillo de Wagyu Japonés
Lubina salvaje al Josper

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

240€ p/p
bebidas no incluidas

Sa Capella

Groups menu

Starters to share

Sourdough bread and marinated olives
Poget Oysters, super Special n.2
Lemonfish Carpaccio
Bluefin Tuna belly carpaccio
Wagyu smoked meat and our bread with tomato
Capella salad

Mains to share

Nebraska ribeye, aged 60 days
Japanese Wagyu fillet steak
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

240€ p/p
drinks not included