



Menú

Chef Fabian



COCCIÓN
AL FUEGO



INGREDIENTES
SELECCIONADOS



CHEF
EXPERTO



PASIÓN EN
CADA DETALLE

@expresschefmallorca



Precio por persona: 59€

Paellas y Arroces



@expresschefmallorca





PAELLAS



A elegir entre:



Paella de marisco

Calamares, gambas, mejillones, almejas y sepia fresca.



Paella negra

Calamar salvaje, sepia, gambas y almejas.



Paella de vegetales

Verduras frescas de temporada.



Paella de carne

Ternera, pollo y cerdo premium.





Todas las paellas vienen acompañadas de:



Pan con alioli y aceitunas, típicos de la tradición mallorquina



Ensaladas frescas de la huerta con ingredientes locales de temporada cuidadosamente seleccionados.



Tabla de embutidos y quesos mallorquines, cuidadosamente seleccionados para ofrecer una auténtica experiencia gastronómica mediterránea





Carnes



@expresschefmallorca





Parrillada Argentina

Carnes cuidadosamente seleccionadas al autentico fuego argentino.

Entraña, lomo ibérico, pollo de corral, secreto de cerdo ibérico, costillas de cerdo, solomillo de cerdo, morcilla de arroz y el auténtico choripan de chorizo criollo argentino.



Precio por persona: 68€





Parrillada Premium

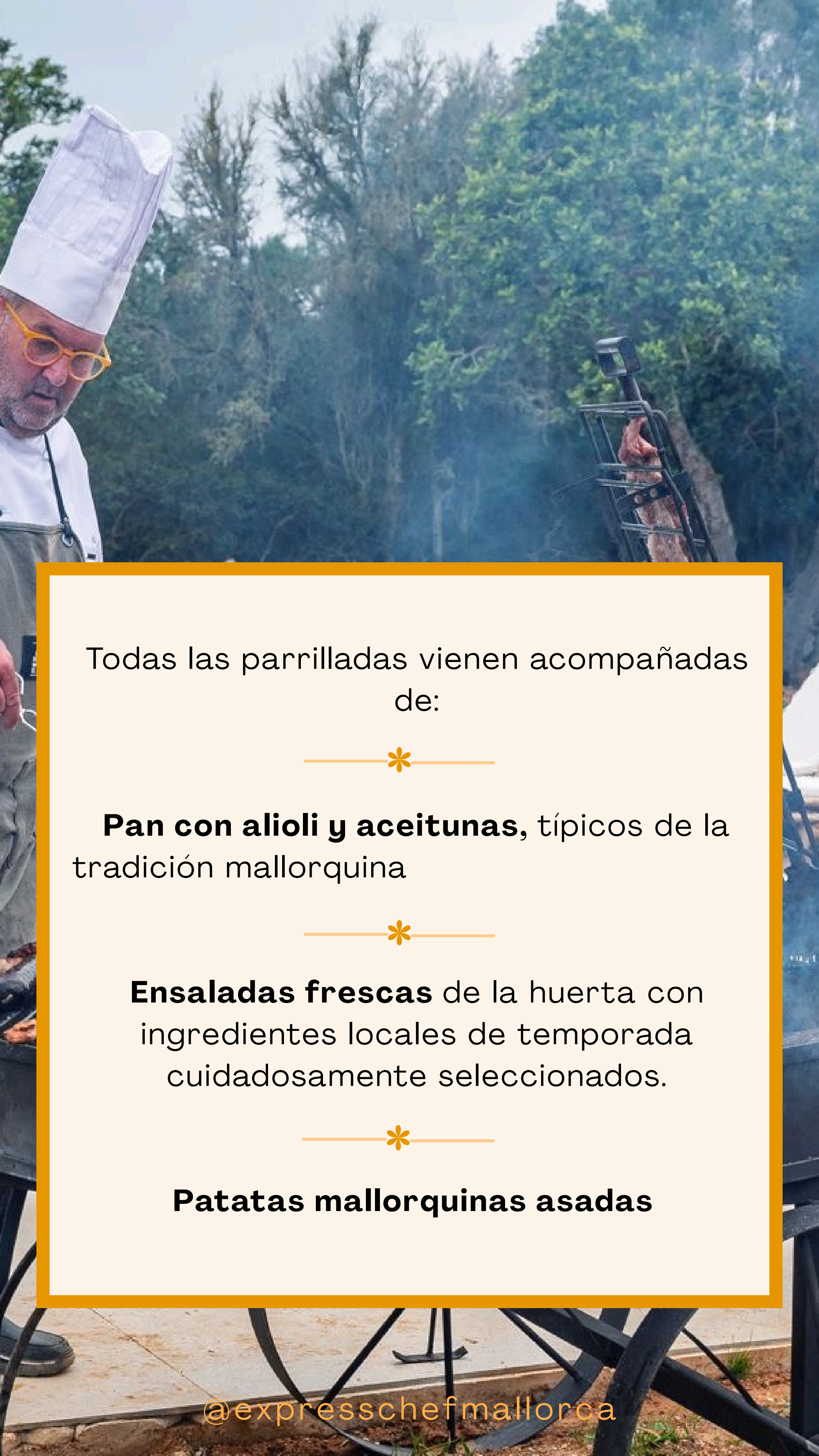
Especialidad del chef con carnes gourmet elaboradas con una técnica de ahumado en nuestra nuestra parrilla especial.

Muslo de pollo deshuesado, pincho de pollo, cabeza de lomo de cerdo sin hueso, solomillo de ternera, solomillo de cerdo, butifarrón, chistorra, panceta, entraña, tiras de asado y el auténtico choripan de chorizo criollo argentino.

Es un lujo total, que deleitará todos tus sentidos.

Precio por persona: 78€





Todas las parrilladas vienen acompañadas de:



Pan con alioli y aceitunas, típicos de la tradición mallorquina



Ensaladas frescas de la huerta con ingredientes locales de temporada cuidadosamente seleccionados.



Patatas mallorquinas asadas



BUENA COMIDA.

*Sin importar
donde*



COCCIÓN
AL FUEGO



INGREDIENTES
SELECCIONADOS



CHEF
EXPERTO



PASIÓN EN
CADA DETALLE

@expresschefmallorca