

RESTAURANT
EL VICENÇ

TAPAS | SNACKS

Ostras Gillaudeau · 10

Del número 2, al natural (2 uds)

Caviar “Oscietra Adamas”

Servido con blinis y crème fraîche

10 grs · 60 30 grs · 140

Steak tartar · 12

Con tostaditas de pan moreno mallorquín (2 uds)

Tartar cremoso y picante de atún · 12

Con tostaditas de pan moreno mallorquín (2 uds)

Croquetas de bacalao

4 uds · 8 8 uds · 14

Crujiente de langostinos y sobrasada ecológica (4 uds) · 12

— ENTRANTES —

	Media ración	Ración
Ensalada tibia de berenjenas agridulces <i>Con mollejas de cordero y Ras el Hanout</i>		19
Sunomono mediterráneo de pescado y mariscos <i>Con jugo cítrico y algas (+ extra 5 grs caviar · 30)</i>		26
”Manjar blanc” de bogavante <i>Sopa Mallorquina medieval con almendras y especias</i>		29
Alcachofas a la sartén <i>Con bogavante y salsa de vino blanco (+ extra 5 grs caviar · 30)</i>		27
Raviolo relleno de ricota y yema <i>Con espinacas a la crema</i>		15
Carpaccio de chateaubriand <i>Con ensalada aromática y terrina de foie hecha en casa</i>		24
Risotto de calabaza, salvia y queso de cabra		16
Canelones de lechona de “porc negre”	9	16

— PRINCIPALES —

	Ración
Filete de lubina <i>Con verduras de tumbet</i>	28
Filetes de salmonete <i>Con patata al azafrán y jugo de "bullit" ibicenco</i>	28
Lechona mallorquina de "porc negre" asada <i>Acompañada de una salsa de sus jugos, buñuelos de patata y ensalada líquida</i>	29
Cordero a la royal <i>Con salsa de especias medievales, cremoso de apionabo y puerro confitado</i>	29
Solomillo turnedó <i>Con salsa bordelesa, terrina de patata y holandesa</i>	36

— POSTRES —

	Ración
"Pomada" de Sant Joan <i>El "Gin Lemon" menorquín de cuchara</i>	9
Nuestra tarta al whisky <i>La revisión del clásico de los años 80</i>	9
Nuestro "snicker" al plato <i>La barrita de chocolate más vendida del mundo</i>	9
Nuestra Pavlova <i>La versión fresca de este clásico merengue seco</i>	9

*En caso de alergia, intolerancia o si desea alguna **propuesta vegetariana** consulte con nuestro personal de sala*

Servicio de pan elaborado en casa con masa madre y servido con AOVE · 6

I.V.A. Incluido - Precios expresados en Euros (€)

TAPAS

Ostras Gillardeau 

Caviar "Oscietra Adamas"    

Steak tartar    

Tartar cremoso y picante de pescado azul      

Croquetas de bacalao      

Crujiente de langostinos y sobrasada ecológica   

ENTRANTES

Ensalada tibia de berenjenas agridulces   

Sunomono de pescado y mariscos    

"Manjar blanc" de bogavante    

Alcachofas a la sartén    

Raviolo relleno de ricota y yema     

Carpaccio de chateaubriand de vaca      

Risotto de calabaza, salvia y queso de cabra  

Canelones de lechona de "porc negre"   

PRINCIPALES

Filete de lubina 

Filetes de salmonete  

Paletilla de lechona mallorquina   

Cordero a la royal    

Solomillo turnedó de vaca   

POSTRES

"Pomada" de Sant Joan

Nuestra tarta al whisky    

Nuestro "snicker" al plato     

Nuestra Pavlova  

Nuestro pan mallorquín de algarroba 

 Crustáceos

 Pescado

 Frutos secos

 Gluten

 Huevo

 Moluscos

 Cacahuete

 Mostaza

 Sulfitos

 Soja

 Lácteos

 Apio

 Sésamo

 Altramucos