

FABIOLA

GASTRONOMIC GARDEN

MENU 1

Espárragos y boletus con espuma de patata y trufa fresca

Asparagus and boletus with potato purée and fresh truffle

Arroz meloso de verduras
Creamy rice with veggies

Tiramisú clásico
Traditional tiramisu

40€ por persona | per person

MENU 2

A COMPARTIR | TO SHARE

Nuestras bravas con alioli de ajo negro
"Our Bravas" Crispy potatoes with black garlic aioli

Burrata del día con tomates confitados
Fresh Burrata with candied tomatoes

Ceviche de langostinos con camarones crujientes y flor de trigo
Prawn ceviche with crunchy shrimps and fried wheat flower

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Mini canelones con setas y foie
Mini cannelloni with mushrooms and foie

Tarta de limón con merengue, helado de fruta de la pasión y mango
Lemon cake with meringue and mango-passion fruit sorbet

40€ por persona | per person

MENU 3

Cocotte de verduras con salsa de ají-azafrán
Vegetables cocotte with ají-saffron sauce

Salmón a la plancha con salteado de trigo sarraceno y verduras
Grilled salmon with sautéed buckwheat and vegetables

Tarta de queso con helado casero de naranjas de Sóller
Cheese tart with homemade ice cream of Sóller oranges

46€ por persona | per person

MENU 4

A COMPARTIR | TO SHARE

Tempura de langostinos con salsa de soja, miel y cítricos
Prawns Tempura with soy sauce, honey and citrus

Jamón de bellota 100% ibérico con su pan de cristal
Acorn fed 100% Iberian ham with its crispy bread

Roll de Bogavante "del bueno" en pan de brioche
Lobster roll "the good one" on brioche bread

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Mini canelones con setas y foie
Mini cannelloni with mushrooms and foie

Tatín de manzana con helado casero de nueces de Macadamia
Apple tatin with homemade Macadamia nut ice cream

56€ por persona | per person

MENU 5

A COMPARTIR | TO SHARE

Anchoas del Cantábrico "00"
con su pan de cristal
Cantabrian anchovies "00" with its crispy bread

Alcachofas a la brasa con salsa romesco
Grilled artichokes with Romesco sauce

Tartar de atún sobre coca fina de aceite
Tuna tartar on thin olive oil flat bread

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Ribs con ensalada fresca de piña al estilo oriental
Ribs with fresh oriental-style pineapple salad

Chocolate negro y frambuesas
Dark chocolate and raspberries

59€ por persona | per person

MENU 6

A COMPARTIR | TO SHARE

Nuestras bravas con alioli de ajo negro
"Our Bravas" Crispy potatoes
with black garlic aioli

Guacamole con jalapeños
asados y pan de aceite
Guacamole with roasted jalapeños
peppers and olive oil bread

Berenjenas asadas con crema
de tumbet y Parmesano
Roasted aubergine with vegetables
cream and Parmesan cheese

Tartar de atún sobre coca fina de aceite de oliva
Tuna tartar on thin olive oil flat bread

Tataki de solomillo de Black Angus con
ensalada fresca de endivias y cous cous
Black Angus beef tataki with fresh
endive salad and cous cous

"Porsella Pekin"
Suckling pig "Pekin Style"

Tarta de queso con helado casero
de naranjas de Sóller
Cheese tart with homemade ice
cream of Sóller oranges

63€ por persona | per person

MENU 7

A COMPARTIR | TO SHARE

Tempura de langostinos con salsa
de soja, miel y cítricos
Prawns Tempura with soy sauce, honey and citrus

Calamar de potera crujiente
con mayonesa de chipotle
Crunchy mediterranean squid
with chipotle mayonnaise

Ensalada de mango, aguacate y quinoa
Mango, avocado and quinoa salad

Ceviche de langostinos con camarones
crujientes y flor de trigo frita
Prawn ceviche with crunchy shrimps
and fried wheat flower

Pulpo asado con papas arrugadas
y salsa de pimentón de la Vera
Roasted octopus with wrinkled
potatoes in Vera paprika sauce

Tatín de manzana con helado casero
de nueces de Macadamia
Apple tatin with homemade
Macadamia nut ice cream

65€ por persona | per person

BEBIDAS | BEVERAGE

Las bebidas no están incluidas en los precios
de los menús. Podemos ofrecerles un
paquete de bebidas por 20 € por persona
que incluye vino blanco y tinto de la casa,
refrescos, agua y café. También existe
la posibilidad de escoger las bebidas de
nuestra carta de vinos por adelantado y
facturarle según consumición por botella

Drinks are not included in the prices of the
menus. We may offer you a drinks package
for 20 € per person which includes white wine
and red wine of the house, soft drinks, water
and coffee. There is also a possibility to choose
any drinks from our wine menu in advance and
pay according to consumption per bottle

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Disponemos de platos veganos, vegetarianos y sin gluten
We have at your disposal vegan, vegetarian and gluten-free dishes

FINGER FOOD

Guacamole con jalapeños asados y pan de aceite
Guacamole with roasted jalapeños peppers and olive oil bread

Ensalada de mango, aguacate y quinoa
Mango, avocado and quinoa salad

Jamón de bellota 100% ibérico con su pan de cristal
Acorn fed 100% Iberian ham with its crispy bread

Tartar de atún con tomate, aceitunas negras y vinagreta de hierbas
Tuna tartar with tomato, black olives and herb vinaigrette

Salpicón de mariscos
Seafood cocktail

Roll de Bogavante "del bueno" en pan de brioche
Lobster roll "the good one" on brioche bread

Calamar de potera crujiente con mayonesa de chipotle
Crunchy mediterranean squid with chipotle mayonnaise

Ceviche de langostinos con camarones crujientes y flor de trigo
Prawn ceviche with crunchy shrimps and fried wheat flower

Steak tartar
Steak Tartar

Mini canelones con setas y foie
Mini cannelloni with mushrooms and foie

Fruta fresca con zumo de mango y espuma de fruta de la pasión
Fresh fruit in mango juice and passion fruit foam

Tiramisú
Tiramisu

Tarta de limón con merengue, helado de fruta de la pasión y mango
Lemon cake with meringue and mango-passion fruit sorbet

75€ por persona | per person