

# FABIOLA

GASTRONOMIC GARDEN

## C O M P A R T E

Las croquetas de rostit (3 unid.)	6,00
Coca fina con ventresca de atún	15,00
Sopa de cebolla con Gruyère gratinado y huevo poché	9,50
Ensaladilla de bogavante "recién hecha"	13,50
Ensalada de quinoa, aguacate, mango y helado de yogurt-menta	12,00
Burrata del día con tomates confitados	16,50
Nuestras bravas con mahonesa de sobrasada y alioli de ajo negro	6,00
Roll de bogavante "del bueno" en pan de brioche	15,50
Gambas de Sóller al ajillo	14,50
Mejillones de roca a las finas hierbas	11,00
Foie entier, brioche y membrillo	18,50
Fish & Chips con sala tártara	16,50
Calamarcitos crujientes con salsa brutesca	14,50
Tallarines de setas con albahaca y queso cremoso mallorquín	12,00
Patatas crujientes con butifarra del Perol	12,00
Cangrejos picantes	18,50
Pulpo asado con tubérculos y alioli de pimentón	18,00
Salmón a la llama con trampó de verduras	14,50
Steak tartar	22,00
Arroz seco con pescado de roca	16,50
Mini canelones con setas y foie	14,50
"Porsella" Pekin	18,50
Lomo alto de ternera (350 gr) reposada a la broche con salsa bearnesa y patatas crujientes	38,00



Tarta de queso	
Selva negra	
El origen del bizcocho	
Tarta de pera y canela	
Tiramisú con helado de capuccino	
Zanahoria y chocolate	7,00

10% IVA incluido  
Tenemos a su disposición el listado de alérgenos  
Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis





GASTRONOMIC GARDEN