

•  
**AMIDA**  
• •

# ALÉRGENOS DEL MENÚ 2024

- |                   |             |                  |         |
|-------------------|-------------|------------------|---------|
| Contiene Gluten   | Cacahuetes  | Gramos de sésamo | Huevos  |
| Frutos de cascara | Altramueces | Crustáceos       | Mostaza |
| Apio              | Sulfitos    | Soja             | Lacteos |
| Pescado           | Molusco     |                  |         |

## Alérgenos de los Aperitivos

- Sashimi de melón y wasabi del Montseny
- Ostra seleccionada, esférico de piparra y agua de tomate
- Espina de galleta, anchoa Ortiz y mantequilla
- Cacahuete mimético, helado de foie y mango
- Cheeseball, muhammara, hierbabuena
- Air-baguette crujiente de paleta ibérica de bellota
- Stracciatella, tomate pasa y mojo de pistachos
- Tiradito de pez limón y ají amarillo
- Blini sarraceno, caballa ahumada y huevo de codorniz
- Salmón biodinámico y Gin Xoriguer
- Atún Balfegó, erizo de mar y yema
- Langostino, sobrasada, jengibre y algas
- Crujiente de bacalao, tomate y cecina
- Steak tartar de Simmental con bearnesa avellana
- Patata brava de pimientos de Padrón
- Croquetas de jamón de Guijuelo y otras de setas
- Anilla de calamar frito y mayonesa cítrica
- Pan chino de rillet de pato y manzana
- Canelón tradicional de pollo campero y salsa de trompetas

## Alérgenos de la brasa

- Pulpo con panceta confitada y pimentón de la Vera
- Zamburiñas, chardonnay, hierbas frescas
- Tofu, Shitake y bulgoggi

## Alérgenos de Aperitivos vegetarianos/veganos

- Air-baguette de aguacate con caviaroli
- Coca de cebolla, fresas asadas y palo cortado
- Sobrasada vegana con miel
- Tarta de queso mahonés y trufa fresca
- Bikini de mozzarella de búfala, berenjena asada y albahaca
- Croquetas de berenjena asada y algas

## Alérgenos de las Mesas buffet y showcooking

- Arroz del "Senyoret":
- Arroz del senyoret de gamba mallorquina y calamar
- Arroz de setas y verdura de temporada con alioli de ajo negro
- Arroz de cigalas y ortiguillas

### Mesa Mallorquina:




- Panada de "porc negre" y guisantes
- Coca de trempo picante
- Sobrasada de Can Company con gori de muro
- Frito de marisco



### Huevos Camperos:

- Huevos camperos fritos al momento sobre patatas de la isla acompañados de jamón ibérico, sobradas, setas y trufa de verano



## Alérgenos de las Mesas buffet y showcooking




Pizza artesana:

Caprese cn pesto de pistacho    

Jamón ibérico y pecorino trufado  

Cantina de tacos mexicanos:

Taco de cochinita pivil con guacamole  



Taco de camarones al ajillo   



Pasta fresca "Alla Routa":


Pasta fresca de elaboración propia, mantecada dentro de una parmesano regiano y acabado con trufa fresca   

## Alérgenos de Showcooking opcionales


Mariscos frescos a la plancha:



Berberechos al limón y albariño  



Navajas de Finisterre con picadillo  


Gambas extra mallorquina 

A la brasa:

Pulpo con panceta confitada y pimentón de la Vera 







Zamburiñas, chardonnay, hierbas frescas  





Tofu, Shitake y bulgoggi  

Gambas extra mallorquina 

Tokayaki:





Tokayaki de picapica de sepia mallorquina      



Tortilla de patata, briqueta y trufa fresca      

Huevo de codorniz y caviar    



## Alérgenos de Showcooking opcionales

Obleas:







Fósil de camarones, alioli y togarashi    




Flor de calabacín y ricotta  



Plancha Japonesa de Wagyu:








Degustación de Wagyu japonés con holandesa de romero (40Gr pp)  





## Alérgenos de los Entrantes






Salpicón de bogavante, salmorejo tradicional y mozzarella de búfala      







Ceviche de lubina, mango y sorbete de boniato picante   




Tataki de atún Bluefin, emulsión de escalivada, aceitunas y piparras  





Coca de vieira, langostino, albahaca y vinagreta asiática       


Salmón soasado, tartar de aguacate y ponzu de tomate    



Carpaccio de gamba roja mallorquina, crema de piñones, boletus y cóidium     

Ravioli de bogavante y bisque anisado      

Cigala, cremoso de céleri, molleja corazón y brioche tostado   























































Burrata artesana, berenjena al carbón, algas, fresas y limón en salmuera    

Raviolis de ricotta, espinacas, beurre blanc y trufa fresca     















Canelón de calabacín, trampo y cremoso de almendra  

Gazpacho de mango, pico de gallo y céleri    
















## Alérgenos de los Principales

- Lubina asada, tomates al vermut y jugo de gambas   
- Lubina a la parrilla, curry verde, gnocchi de calabaza y yogurt     
- Pargo de costa, salsa de champagne y mejillón de Menorca     
- Lenguado a la meunière de mandarina, almendras y aceitunas      
- Corvina salvaje, pilpil verde y fideos de calabacín     
- Cochinillo mallorquín de cerdo negro, albaricoque y piel crujiente      
- Cordero de Pollença, calabaza especiada, moscatel y dukkah      
- Carrillera de ternera, puerro confitado y tamarillo    
- Pintada con Scamorza ahumada, maíz y salsa prik pao      
- Solomillo de vaca a la brasa y robuchon de colmenillas    
- Solomillo de rubia gallega a la brasa, rostí de patata y piquillos    























## Alérgenos de Principales con tradición

- Bogavante flambeado al brandy Suau con huevos y patatas fritas    
- Arroz meloso de bogavante nacional sin trabajo      
- Cochinillo asado tradicional con patata panadera y brotes verdes  
- Chuleta de rubia gallega a la brasa con guarnición  

## Alérgenos de Principales veganos

- Lasaña vegetal, tomates encurtidos, crema de queso vegano     
- Fricando de seitán, manzana asada y setas portobello     
- Curry de verduras de temporada, crujiente de Kale y arroz basmati    
- Aguacate a la brasa, pisto de temporada, jugo de cilantro y pistachos 

## Alérgenos Postres

- Milhojas de mascarpone, pistachos y frambuesas    
- Tarta de limón y yuzu, sorbete de "pomada" y té macha     
- Chocolate, sésamo negro, melocotón y caramelo salado     
- Cookie de macadamia, yogurt, sorbete de fresas y ruibarbo    
- Piña asada especiada, mango, mousse de coco y speculoos    
- Torrija de brioche con leche fresca, helado de manzana asada y salsa suzette 