

SIN GLUTEN

| ELABORACION | USO | ORIGENES | PVP |
|---|--------------------|----------------------------------|------------|
| Ostra Bloody Mary pisco | MANO | Francia Peru | 5,00 € |
| Buey de mar sobre arroz crujiente de sushi y salsa romescu | TENEDOR | Los Angeles Japan | 7,50 € |
| Foie gras en virutas con reducción de fresa ácida y camomila | MANO | Francia Mahon | 9,00 € |
| Mini coca de piel de pollo, strogonoff con setas de temporada y yema trufada | MANO | Rusia | 8,00 € |
| Patatas bravas y arrugadas | MANO | España Corea | 8,50 € |
| Burrata con pesto de tomates y espárragos asados | TENEDOR CUCHARA | Italia Japon | 16,00 € |
| Carpaccio de gamba y calamar con sus jugos | TENEDOR | Mallorca Sudeste Asiatico | 16,50 € |
| Vieiras a la plancha, cremoso de macadamias, toffee de curry y quinoa suflada | TENEDOR | Australia India | 23,00 € |
| Pulpo asado con gel de lima, cremoso de patata y emulsión de pimentón | TENEDOR | España | 24,00 € |
| Lubina en arcilla roja y espinagada mallorquina | TENEDOR | Mallorca Argentina | 24,50 € |
| Tártaro de ternera con trufa negra, foie y creme fraiché | TENEDOR | Francia | 19,00 € |
| Cordero Mallman con labneh, especias marroquíes y aceite de menta | TENEDOR | Argentina Marruecos Israel | 19,50 € |
| Cuando la lechona conoce al curry | TENEDOR | India Mallorca Tailandia | 19,00 € |
| Black Angus a la brasa con salsa holandesa de tuétano y hierbas de chimichurri | TENEDOR | Argentina | 22,00 € |

WWW.VANDALPALMA.COM