



## UN VIAJE A LA COCINA MENORQUINA DEL SIGLO XVIII

Hotel Can Albertí, domingo 19 de marzo, con Doro Biurrun chef de Sa Pareteta den Doro

### APERITIVO

*Un plat de escarxofa ab panadera per col·lació (196)*

**Alcachofa confitada con sofrito de puerro, ajo, pasas y perejil, cocinadas al horno con especias, y tosta de pan de payés con aceite**

### PRIMEROS

*Altre plat de ous frits ab brots de romaní (92)*

**Sopa de huevos fritos con romero, huevo poché con mantequilla tostada, espuma de huevo y romero al fuego**

*Altre plat de peix ab escabetx ab lo peix frit (125)*

**Escabeche de espet confitado a baja temperatura, verduras encurtidas, mahonesa de su escabeche**

### SEGUNDOS

*Altra panadera de peix cuit ab les grelles (116)*

**Lomos de salmonete asados con manteca perfumada de alcaparras, sofrito de ajo, pasas y tomate, reducción de su jugo con especias, azafrán, clavo y jugo de limón**

*Un plat de ànedes estofades (63)*

**Crujiente de pato estofado con peras, velouté de ave y trufa, pera verde y jugo especiado**

### POSTRE

*Altra crema groga de vermell de ous (107)*

**Tronco de pudín, crema fina de yema de huevo, caramelo de canela y confitura de limón, hojas de menta, flores, y polvo de canela**

Las recetas son del libro **Art de la Cuina** de **Fra Roger**, entre paréntesis, el número de receta

