Menú Degustación

EVOLUCIÓN

Croqueta de porc negre y ají amarillo

Saam de llampuga, manzana y pimiento verde

Puerro, avellanas y brossat

Carabinero, curry amarillo y maíz

Bacalao, apio y beurre blanc de vi blanc

Vaca, su jugo y tonnato

Limón, ginebra y menta

Calabaza, coco y curry

65€ IVA incluido

L'Àtic

CHEF JUAN PINEL

Tasting Menu

EVOLUTION

Black Pork Croquette and Yellow Ají

Greater Amberjack Saam, Apple and Green Pepper

Leek, Hazelnuts and Brossat

Scarlet Prawn, Yellow Curry and Corn

Cod, Celery and White Wine Beurre Blanc

Beef, Natural Jus and Tonnato Sauce

Lemon, Gin and Mint

Pumpkin, Coconut and Curry

€65 VAT INCLUDED

L'Àtic

CHEF JUAN PINEL

Menú Degustación Vegetariano

EVOLUCIÓN

Coliflor | Miso | Sésamo

Setas a la brasa

Puerro | Avellana | Brossat

Calabaza | Tahini | Anacardo

Alcachofa | Romescu | Almendra

Canelón de setas, berenjena y avena

Limón | Ginebra | Menta

Boniato | Coco | Curry

65€ IVA incluido

L'Àtic

CHEF JUAN PINEL

VEGETARIAN TASTING MENU

EVOLUTION

Cauliflower | Miso | Sesame

Grilled Wild Mushrooms

Leek | Hazelnut | Brossat (Fresh Mallorcan Cheese)

Pumpkin | Tahini | Cashew

Artichoke | Romesco | Almond

Mushroom, Aubergine and Oat Cannelloni

Lemon | Gin | Mint

Sweet Potato | Coconut | Curry

65€ IVA incluido

L'Àtic

CHEF JUAN PINEL