

MENU 2018

Aperitivo de la casa
Aperitiu de la casa

0 0 0

Huevo de corral "poché" con **setas salteadas** y foie
Ou de corral "poché" amb **bolets saltejats** i fetge d'ànec

0 0 0

Rodaballo sobre salsa de **trompetillas de los muertos**
Turbot amb salsa de **trompetes de la mort** (leche)*

0 0 0

Canelón de pato con setas
Caneló d'ànec amb bolets (gluten, leche, sulfitos, soja)*

0 0 0

Lechona confitada y deshuesada de cerdo negro con **setas salteadas**

Porcella de porc negre confitada i desosada amb **bolets saltejats**

0 0 0

Helado de **setas de anís** + Pastel de higos y **setas de calabaza**

Sorbet de **bolets d'anís** + Pastís de figues i **bolets carabassa**

(gluten, huevos, leche, frutos con cascara)*

Precio / Preu: 30€ per persona
(Bebidas no incluidas)

Importante:

El menú se sirve por mesa completa



www.tiberi.es



LA CARTA

"Estas Jornadas de setas se inspiran en las mismas que Juan Romero creó e impulsó durante 17 años en su Restaurante, Xoriguer, que se convirtieron en referente de la alta cocina en las islas y hoy presentamos como un clásico de la cocina mallorquina"

HISTORIAS DE JUAN ROMERO

Fragmentos

" Juan Romero, cocinero. Decir su nombre es adentrarse en la historia de la hostelería de los últimos 45 años de Balears, una época en la que el boom turístico cambiaría las costumbres y la economía de la isla dando paso a una sociedad de servicios que miraba claramente hacia el turismo...."

"...Fue además, el primer cocinero español en Mallorca en lograr una estrella Michelin, ya que la primera distinción para la isla la logró su colega y amigo Gerard Télart,"

"...actualmente es pensionista, y se lo toma, como todo, con filosofía y tranquilidad, ya que como niño de la posguerra sabe de privaciones, injusticias y abandonar la tierra que le vio nacer para ir a buscar el pan cotidiano, con el sudor de uno mismo. Ahora se dedica a su familia, a sus amigos y a seguir manteniendo el estilo de persona llana, con la ambición de no envidiar a nadie..."

(Fragmento artículo Diario de Mallorca, 11/06/2012)

Finca Tiberi Can Puceta

www.tiberi.es

	<u>MEDIA</u>	<u>ENTERA</u>
1-Carpaccio de lengua de ternera y trufa (<i>Tuber indicum himalayense</i>) (sulfitos, huevo, frutos cascara)*	6.00	10.00
2- Pate de Niscalos (<i>Lactaius Deliciosus</i>) (leche, huevos, sulfitos)*	6.00	10.00
3- Surtido de setas sallteadas (<i>Ceps, Picornells, trompeta de los muertos, gírgolas, seta de cardo rebozuelos, etc.,</i>)	6.00	10.50
4- Canelón de pato con setas (<i>Ceps, Picornells, shiimeli, gírgolas, seta de cardo rebozuelos, etc.,</i>) (gluten, leche, sulfitos, soja)*	6.50	12.00
5- Huevo de corral "poché" con setas salteadas y foie	7.50	12.00
6-Cintas de arroz salteadas a la crema con rebozuelos y langostinos (<i>Cantharellus Cibarius</i>) (leche, marisco)*	6.00	10.00
7- Hojaldre con gírgolas, Shiitake espárrago verde y vieira (<i>Lentinula Edodes</i>) (<i>Pleurotus Ostreatus</i>), (gluten, leche)		12.00
8-Merluza en salsa verde con gírgolas "de castanyer" i "de poll" (<i>Grifola frondosa "maitake", Cyclocybe aegerita</i>) (gluten, sulfitos)*	8.50	14.50
9-Rodaballo sobre salsa de trompetillas de los muertos (<i>Craterellus Cornucopioides</i>) (leche)*	8.50	14.50
10-Lechona confitada y deshuesada de cerdo negro con setas salteadas	8.50	16.00
11-Ragout de ciervo con senderuelas (<i>Marasmius Oreades</i>) (sulfitos)*	7.50	14.00
12- Manita de cerdo rellena de setas (<i>Ceps, Picornells, trompeta de los muertos, gírgolas, seta de cardo rebozuelos, etc.,</i>) (huevo)*		12.00
13- Lomo de Vaca (maduración 40 días) y setas (<i>Lactarius Deliciosus, Cantharellus Cibarius, Craterellus Cornucopioides</i>) etc		18.50
P O S T R E S		
		<u>RACION</u>
14-Pastel de higos y setas de calabaza (<i>Boletus Edulis</i>) (gluten, huevos, leche, frutos con cascara)*		5.50
15-Flan de rebozuelo y coco (<i>Cantharellus Lutescens</i>) (leche, huevo)*		4.50
16-Manzana con setas confitadas y mus de yogur (<i>Cantharellus Lutescens, Boletus Edulis</i>) (leche)*		5.00
17- Helado de setas de anís con orejones (<i>Clytocybe Odora</i>) (leche) (gluten, huevo)*		4.50
18- Nuestro tiramisú de setas de calabaza (<i>Boletus Edulis</i>) (gluten, huevos, leche)*		6.00
19-Degustación de postres (gluten, huevos, leche, frutos con cascara, sulfitos)*		10.00

	<u>MITJA</u>	<u>SENCERA</u>
1-Carpaccio de llengua de vedella i trufa (<i>Tuber indicum himalayense</i>) (sulfitos, huevo, frutos cascara)*	6.00	10.00
2- Pate de Niscalos (<i>Lactaius Deliciosus</i>) (leche, huevos, sulfitos)*	6.00	10.00
3- Assortit de bolets saltejats (<i>ceps, , picornells, trompetes de la mort, gírgoles, rossinyols, etc.,</i>)*	6.00	10.50
4- Caneló d'ànec amb bolets (<i>Ceps, Picornells, shiimeli, gírgolas, seta de cardo rebozuelos, etc.,</i>) (gluten, leche, sulfitos, soja)*	5.00	9.50
5- Ou de corral "poché" amb bolets saltejats i fetge d'ànec	7.50	12.00
6-Cintes d'arròs saltejades a la crema amb rossinyols i llagostins (<i>Cantharellus Cibarius</i>) (leche, marisco)*	6.00	10.00
7- Pasta de fulls amb gírgoles, Shiitake , espàrrac verd i vieira (<i>Pleurotus Ostreatus</i>) (<i>Lentinula Edodes</i>) (gluten, leche)*		12.00
8- Lluç en salsa verda amb gírgolas "de castanyer" i "de poll" (<i>Grifola frondosa "maitake", Cyclocybe aegerita</i>) (gluten, sulfitos)*	8.50	14.50
9- Turbot amb salsa de trompetes de la mort (<i>Craterellus Cornucopioides</i>) (leche)*	8.50	14.50
10- Porcella de porc negre confitada i desosada amb bolets saltejats	8.50	16.00
11- Ragout de cérvol amb carreretes (<i>Marasmius Oreades</i>) (sulfitos)*	7.50	14.00
12- Peus de porc farcits de bolets (<i>Ceps, Picornells, trompeta de los muertos, gírgolas, seta de cardo rebozuelos, etc.,</i>) (huevo)*		12.00
13- Llom de vaca (madurada 40 dies) amb bolets (<i>Lactarius Deliciosus, Cantharellus Cibarius, Craterellus Cornucopioides</i>)		18.50
P O S T R E S		
		<u>RACIÓ</u>
14- Pastís de figues i bolets carabassa (<i>Boletus Edulis</i>) (gluten, huevos, leche, frutos con cascara)*		5.50
15-Flam de rossinyols i coco (<i>Cantharellus Lutescens</i>) (leche, huevo)*		4.50
16-Poma amb bolets confitats i mus de iogurt (<i>Cantharellus Lutescens, Boletus Edulis</i>) (leche)*		5.00
17- Sorbet de bolets d'anís amb orellanes (<i>Clytocybe Odora</i>) (leche) (gluten, huevo)*		4.50
18- El Nostre tiramisú de bolets carabassa (<i>Boletus Edulis</i>) (gluten, huevos, leche)*		6.00
19-Degustación de postres (gluten, huevos, leche, frutos con cascara, sulfitos)*		10.00