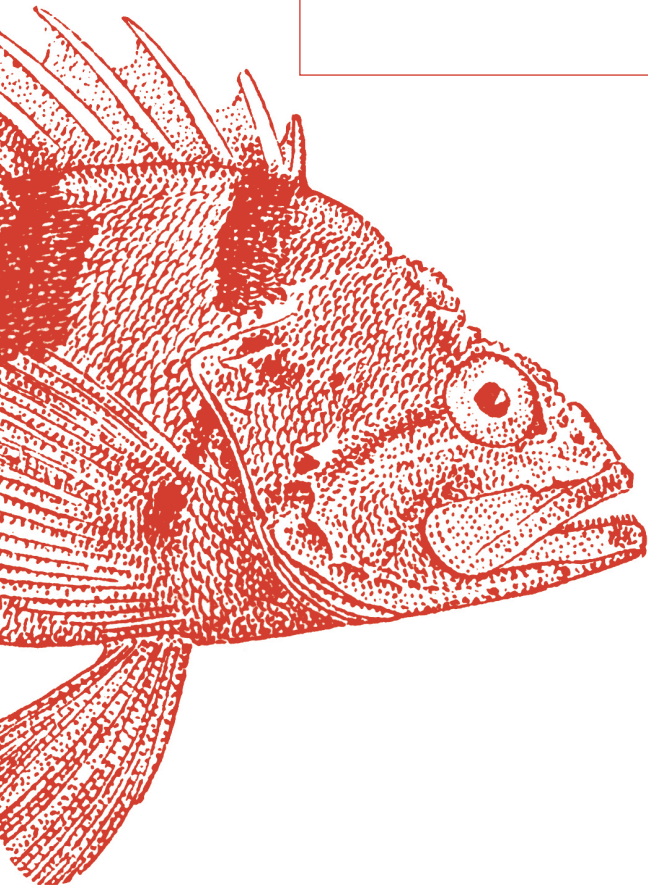


CAPROIG

Cap Roig Brasserie es el lugar perfecto para disfrutar del impresionante paisaje de la Serra de Tramuntana, el Mar Mediterráneo y el Puerto de Sóller. Con su amplia terraza de piedra e impresionantes vistas al mar, ofrece una experiencia inolvidable donde nuestro Chef prepara platos con ingredientes frescos de temporada y locales, obtenidos directamente del Mar Mediterráneo. Cap Roig es el mejor restaurante para pasar el día y disfrutar de una atmósfera relajada al aire libre.



COMPROMISO
CON LAS ISLAS



MENÚ DEGUSTACIÓN

Tartar de atún | Caviar de Keta | Crujiente de arroz & algas | Aguacate

(GL)|(PE)|(SO)|(SU) 

Almejas | Vino blanco | Hierbas & ajo "picada"

(MO)|(SU) 

Arroz senyoret de mariscos | Gambas de sóller | Sepia | Mejillones | Almejas

(AP)|(SU)|(CR)|(PE)|(MO)  

Or

Pescado del día en nuestro jospier | Verduras a la parrilla | Salsa de limón y mantequilla

(AP)|(SU)|(LA)|(PE) 

Bizcocho de almendra de tramuntana 'Cató | Soufflé de limón de Sóller

Helado de almendras tostadas | Horchata de almendra

(LA)|(FC)|(GL)|(HU) 

95

Precio por persona.

Todo los precios en euros (€) con Iva incluido.

El menú degustación está disponible para todos los comensales.

ENTRANTES

	€
Ensalada de marisco Pulpo Gambas de sóller Calamar Salsa de limón (MS) (CR) (MO) (SO) (SU) (PE) 🔄	32
Mejillones Champagne Hierbas frescas (MO) (SU)	28
Almejas Vino blanco Hierbas & ajo "picada" (MO) (SU)	32
Pulpo a la parrilla Col & salsa romesco (MO) (SU) (FC)	33
Fritura de marisco y pescado Alioli de hierbas mallorquinas (PE) (MO) (CR) (LA) (GL) 🔄	32
Tartar de atún Caviar de Keta Crujiente de arroz & algas Aguacate (GL) (PE) (SO) (SU) 🍴	28
Jamón ibérico Pan de cristal Tomate & aove (GL) (SE)	45 <i>*MP sup 15</i>
Aguacate de sóller Tomate raf Piñones Cremoso (HU) (AP) (MS) (CA) (FC) (GL) 🔄 🌿 🍴	27

PESCADO DE TEMPORADA

Nuestros pescadores traen diariamente pescado fresco a nuestro restaurante. Sujeto a disponibilidad / los precios pueden variar
**Pack MP, consultar disponibilidad al camarero*

¿CÓMO PREFIERE SU PESCADO?

1. Preparado en nuestro horno jasper
2. "A la sal" con mezcla de sal d'es trenc y hierbas frescas cocidas en teja de barro
3. En la parrilla vasca
(MO)|(CR)|(PE) 🔄

PARA AMANTES DE LA CARNE







Lomo de ternera Wagyu a la parrill Trufa Mallorquina Parmentiere de patata (SU) (AP) (LA) 🔄	95 <i>*MP sup 40</i>
Paletilla de cordero Cocción a baja temperatura y a la parrilla Hierbas mediterráneas Pure de almendra y coliflor Broccollini (SU) (AP)	55

Todo los precios en euros (€) con Iva incluido.

ARROZ Y PASTA

€











Nuestros arroces están elaborados con los mejores ingredientes de la tierra, como el arroz bombeta de Sa Pobla, verduras de productores y huertas locales, sal d'Es Trenc o pescado local sostenible de nuestro mar mediterráneo.

Arroz de bogavante Bogavante a la parrilla Almejas (Mínimo dos personas)	*48 <i>**MP sup 20</i>
(LA) (AP) (SU) (CR) (PE) (MO) 	
Arroz "negre" Pulpo Mojo Calamares Sepia (Mínimo dos personas)	*35
(AP) (LA) (SU) (CR) (PE) (MO) 	
Arroz senyoret de mariscos Gambas de sóller Sepia Mejillones Almejas (Disponible para una persona)	*34
(AP) (SU) (CR) (PE) (MO)  	
Arroz vegetariano Verduras de temporada Aceite de hierbas	*32
(AP) (SU)  	
Pasta de bogavante Spaghetti alla chitarra Tomate	45 <i>**MP sup 20</i>
(CR) (GL) (LA)	

*Precio por persona





GUARNICIONES

€

Ensalada verde mixta Vinagreta balsámica y aceite de oliva	16
(SU) (MS)  	
Verduras a la parrilla de temporada Salsa romesco	16
(AP) (CA) (GL) (FC)  	
Patatas al horno con tomillo Hierbas y aceite de ajo confitado	12
 	
Baby romaine a la plancha Vinagreta de pimientos rojos	12
(SU)  	
Broccollini a la parrilla con aceite de ajo confitado y tomillo	12
(SU) 	
Vegetales fritos tricolor Chirivía Zanahoria Remolacha	12
(GL) 	

Todo los precios en euros (€) con Iva incluido.

POSTRES

Naranja de Sóller Cremoso de naranja sanguina Merengue de agua de azahar Helado de naranja (LA) (GL) (HU) (FC) 	€ 14
Fresas en texturas Sorbete de bergamota Gel de frambuesa Chantilly de vainilla (FC) (GL) (SU) 	14
Bizcocho de almendra de tramuntana 'Gató' Soufflé de limón de Sóller Helado de almendras tostadas Horchata de almendra (LA) (FC) (GL) (HU)  	14
Efera de chocolate Bizcocho muscovado Mousse de chocolate negro 70% Natillas de espresso Salsa de chocolate (LA) (GL) (FC) (HU)	14

Todo los precios en euros (€) con Iva incluido.



PRODUCTO LOCAL



VEGANO



PLATOS DE AUTOR JUMEIRAH PORT SÓLLER

PLATOS INDICADOS CON:

- (GL) GLUTEN
- (CR) CRUSTÁCEOS
- (FC) NUECES
- (SE) SÉSAMO,
- (HU) HUEVO
- (LA) LACTOSA
- (AL) ALTRAMUCES
- (AP) APIO
- (CA) CACAHUETES
- (MO) MOLUSCOS
- (MS) MOSTAZA
- (PE) PESCADO
- (SO) SOJA
- (SU) SULFITOS

