

MIRABONA 2024
FARM TO TABLE

31

SUNDAY
EASTER
BRUNCH

BRUNCH
DOMINGO
DE PASCUA

Cain Benoit

MARCH 31ST, 2024

EASTER BRUNCH

BRUNCH DE PASCUA

Copa de bienvenida
Copa de Benvinguda
Welcome drink

.....

Buñuelo de Bacalao Bunyol de Bacallà <i>Cod Fritter</i>	Huevos de búger a baja temperatura y verduras de nuestra huerta guisadas Ous de Búger i aguiat de verdures <i>Slow cooked eggs from Búger with stewed vegetables from our garden</i>
Surtido de croquetas Assortiment de croquetes <i>Assortment of croquettes</i>	Tabla de quesos y embutido balear embotits i formatges de les illes <i>Balearic cheese and charcuterie board</i>
Ensalada de nuestro huerto Amanida del nostre hort <i>Garden salad with fresh vegetables from our garden patch</i>	Pan de masa madre, tomate y aceite de nuestra finca Pa de masa mare, tomàtiga i oli de la nostra finca <i>Sourdough bread, with tomato and olive oil from our finca</i>
Coca de pimientos asados y sardina ahumada Coca de Pebres rostits i Sardina fumada <i>Mallorcan pizza bread with roasted peppers and smoked sardine</i>	Costilla a baja temperatura y salsa de safarnaria y alcaparra Costelles a baixa temperatura amb salsa de tàperes i safarnària <i>Slow cooked ribs with purple carrot and caper sauce</i>

DOLÇOS

Ensalada de frutas Amanida de fruites <i>Fruit salad</i>
Rubiols de chocolate Rubiols de xocolata <i>Sweet Mallorcan pastry filled with chocolate</i>
Ensaïmada hecha en casa Ensaïmada feta a casa <i>Home-made ensaimada</i>

55€

per persona | per person

MIRABONA

RESTAURANT

PARA RESERVAS: T. 871 811 871 o info@fincacanbeneit.com