



GRAN HOTEL  
**SON NET**  
MALLORCA

*Experiencia Desayuno Tree House*  
**Tree House Breakfast Experience**  
*Baumhaus Frühstück's Erlebnis*

\*\*\*\*\*

*Buffet*

**Variedad de pan y bollos**

Variety of bread and pastries

*Auswahl von brot & brötchen*

**Selección de embutidos y quesos mallorquines**

A selection of mallorcan cold meats and cheeses

*Mallorquinische Auswahl von Käse und Wurst*

**Fruta fresca**

Variety of fresh fruits

*Auswahl von frischem Obst*

**Zumos de fruta fresca**

Fresh fruit juices

*Frisch gepresste Fruchtsäfte*

**Yogures**

Yoghurts

*Yoghurts*

**Cereales**

Cereals

*Cerealien*

**Carta de huevos**

Choice of cooked eggs

*Auswahl an Eierspeisen*

**€ 110 p.p VAT. Incl.**

***Botella de cava incluida cada dos personas, aguas, café, té e infusiones.***

A bottle of Cava Son Net every two persons, water, coffee, tea and infusions

*Hierzu reichen Wir eine Flasche Son Net Cava für jeweils zwei Personen, Wasser, Kaffee,  
Tee und Aufgüsse.*



## *Tree House Menú N°1*

**Ensalada de quinoa, bimi, dátiles, jengibre y menta con aliño de almendras y cítricos**

Quinoa salad with bimi , dates, ginger and mint with almond and citrus dressing  
*Quinoa-Salat, Bimi, Datteln, Ingwer, Minze mit Mandel- und Zitrusdressing*

\*\*\*\*\*

**Crema de guisantes, limón y lavanda, zamburiñas gallegas y panceta ibérica**  
Pea, lemon and lavender cream, Galician baby scallops and Iberian pork belly **Ersen,**  
*Zitronen und Lavendel Cremesuppe, galicische Baby-Jakobsmuscheln und iberischer Schweinebauch*

\*\*\*\*\*

**Solomillo a la parrilla de carbón, parmentier de anchoa y verduras escalivadas**  
Chargrilled Sirloin steak, anchovy parmentier and Catalan ‘escalivada’  
of roasted vegetables

*Lendensteak auf Holzkohle gegrilled, Sardellen Parmentier, und Catalanisches “escalivada”  
mit geröstetes Gemüse*

\*\*\*\*\*

**Éclair de caramelo salado con helado de cappuccino**

Salted caramel éclair with cappuccino ice cream  
*Gesalzener Karamell-Eclair mit Cappuccino-Eiscreme*

*€ 165 p.p VAT. Incl.*

***Incluye una selección de vinos de Son Net, aguas, café, té e infusiones.***

Matching wines of our son Net selection, water, coffee, tea included

*Weinbegleitung mit Son Net Weinen, Wasser, Kaffee, Tee inkludiert*



## *Tree House Menú n°2*

### **Espárragos blancos con espuma de cebolla dulce, queso de Mahón y crujiente de remolacha**

White asparagus with sweet onion foam, Mahónese cheese and crispy beetroot  
*Weißer Spargel, süßer Zwiebelschaum und Mahón-Käse, knusprige rote Beete*

\*\*\*\*\*

### **Foie de pato a la parrilla de carbón, pera y un caldo de arroz bomba y lechuga de mar**

Chargrilled duck foie gras, pear and rice broth with sea lettuce  
*Auf Koble gegrillte Entenleber in einem Birnen- Reisbouillonsud mit Algensalat*

\*\*\*\*\*

### **Rodaballo a la parrilla, alcachofas, rebozuelos, almendra y emulsión de alga Codium**

Grilled Turbot, artichokes, chanterelle, almond and Codium seaweed emulsion Gegrillter  
*Steinbutt, Artischocken, Pfifferlinge, Mandeln und Codium-Algen-Emulsion*

\*\*\*\*\*

### **Mar y montaña; Pollo campero y gambas de Sóller, puré de apio nabo y all i oli de pera**

„Mar y montaña“; Free range chicken and prawns from Sóller, celery puree, and pear all i oli

*„Mar y montaña“; Freiland Hühnchen mit Garnelen aus Sóller, Selleriepüree, Birnen All i Oli*

\*\*\*\*\*

### **Sopita de fresas, sorbete de yogur, lima-limon y pistacho**

Strawberry soup, yogurt sorbet, lime -lemon and pistachio  
*Erdbeer Suppe, Joghurtsorbet mit Limone-Zitrone und Pistazien*

**€ 180 p.p VAT. Incl.**

***Incluye una selección de vinos de Son Net, aguas, café, té e infusiones.***

Matching wines of our son Net selection, water, coffee, tea included  
*Weinbegleitung mit Son Net Weinen, Wasser, Kaffee, Tee inkludiert*



## *Tree House Menú n°3*

### **Espárragos blancos con espuma de cebolla dulce, queso de Mahón y crujiente de remolacha**

White asparagus with sweet onion foam, Mahónese cheese and crispy beetroot  
*Weißer Spargel, süßer Zwiebelschaum und Mahón-Käse, knusprige rote Beete*

\*\*\*\*\*

### **Carpaccio de solomillo de ternera a la pimienta, salsa Cipriani, trufa y Parmesano**

Beef sirloin carpaccio with pepper, Cipriani sauce, truffl e and Parmesan  
*Rinderfilet-Carpaccio mit Pfeffer, Cipriani-Sauce, Trüffel und Parmesan*

\*\*\*\*\*

### **Corvina cocida a baja temperatura en caldo de jamón de bellota y guisantes frescos**

Low temperature cooked sea bass in a broth of bellota ham and fresh peas  
*Niedrig temperatur gekochter Wolfsbarsch in einem Bellota-Schinken Sud und frischen Erbsen*

\*\*\*\*\*

### **Lomo de Cordero relleno con tapenade de aceitunas y hierbas, espuma de kefir, limón y endivias**

Loin of Lamb stuffed with olive and herb tapenade, kéfir foam, lemon and endives  
*Lammrücken, gefüllt mit Oliven und Kräutertapenade, Kefirschaum, Zitrone und Chicoré*

\*\*\*\*\*

### **Texturas de chocolate y mandarina**

Textures of chocolate and tangerine  
*Texturen von Schokolade und Mandarine*

*€ 200 p.p VAT. Incl.*

*Incluye una selección de vinos de Son Net, aguas, café, té e infusiones.*

Matching wines of our son Net selection, water, coffee, tea included  
*Weinbegleitung mit Son Net Weinen, Wasser, Kaffee, Tee inkludiert*