

CAN DOMO

Agroturismo y cocina local para compartir.

Octubre/2024

Croqueta de jamón Joselito "Mejor del Mundo 2021 por Cañitas Maite". (2ud)	8€.
Buñuelos de queso de cabra artesano Ses Cabretes y membrillo casero. (2ud)	8€
Cogollo César de pollo payés escabechado, emulsión de anchoa y queso de la isla. (2ud)	14€
Ostra rizada, gazpachuelo con vegetales de la finca y limon verde. (1ud)	8€
Tomates embotados, lácteo de cabra local, semillas fritas y hojas ácidas.	24€
Zanahorias escabechadas, bonito curado, hinojo silvestre y naranja de la finca.	24€
Judía plana a la parrilla, crema de yema, papada Joselito y queso mahón (2ud)	24€
Berenjena asada al rescoldo, atún seco al sol, chirivía a la parrilla y amontillado.	24€
Bimi a la llama, sabayón de almendra ibicenca, almendras tostadas y limón en salmuera.	24€
Corvina a la parrilla, velouté cítrica, kale crujiente y encurtidos	34€
Frit de carabinero a la parrilla, huevos de gallina payesa, patatas chips y sobrasada.	64€
Lubina entera del mediterráneo, pil pil de su colágeno, ajo tostado, caseína de perejil.	105€/kg
Cuarto trasero de pollo payés a la brasa, crema de yema curada, tirabeques y avellana.	32€
Steak tartar de cadera de vaca, pan tostado y patatas fritas.	36€
Chuleta ibérica madurada, salsa gravy, mantequilla tostada y encurtidos.	48€/500gr
Txuleta de vaca mestiza gallega, madurada 120 días. Selección Cárnicas LyO.	120€/kg
Patatas chips al momento / Pimientos chocolate a las ascuas / Lechuga viva aliñada.	10€

