



SALLÉS HOTEL & SPA
CALA DEL PI

Spa Equilibrium
2010

Tartar de Algas Frescas con Lechuga de Mar y Vinagreta de Flor de Violeta

Degustación de Verduras Mini con Sales Volcánicas y Dúo de Salsas.

Lasaña de Alcachofas Confitadas con Queso de Cabra, Escalivada con Aceite de Oro y
Cordón de Espesor de Trufas

Revuelto de Habitas sobre Gratin Dauphinoise, Flor de Huevo y Explosión de Manzana
Reineta

Risotto de Verduras con Velouté de Guisantes y Sombrero de Ceps Rellenos de
Samfaina de su propia pulpa.

Carpaccio de piña y azafrán con sorbete refrescante y espuma de tomillo.

Mousse de recuit con fresitas del bosque y virutas de gelatina de miel.



SALLÉS HOTEL & SPA CALA DEL PI