

Pop Up Chefs nama

21 DE MARZO DESDE LAS 20:30 H / 21ST MARCH FROM 8:30 P.M.

Manu Chaus y Bonnie Han aportan sus influencias del sudeste asiático a ingredientes orgánicos y de origen local para los amantes de la gastronomía.

Manu Chaus and Bonnie Han bring their South East Asian influences to locally sourced and organic ingredients for the most culinary art lovers.

ENTRANTES PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Gyozas veganas con crujiente de remolacha y jengibre con salsa de vinagre dulce y sésamo
Vegan gyozas with crunchy beet and ginger with sweet vinegar and sesame sauce

Omakase sushi

Tom kha de mejillones con leche de coco y pan Hindu Chapati
Tom kha of mussels with coconut milk and Hindu Chapati bread

PLATO PRINCIPAL / MAIN

Cordero a fuego lento estilo Xian con ratatouille picante y pancake de queso y espinacas
Simmered lamb Xian style with spicy ratatouille and cheese and spinach pancake

PLATO DULCE / DESSERT

Bizcocho de almendra y mandarina con sopa de coco, lima Kaffir, trufa de algarroba y tahin
Almond and tangerine cake with coconut and lime soup Kaffir and carob and tahini truffles

75€

por persona con aperitivo de cava y maridaje de vinos de Javier Sanz, bodega Basagoiti y bodegas Son Mayol
per person including cava aperitif and wine pairing by Javier Sanz, winery Basagoiti and Son Mayol wineries



INFORMACIÓN Y RESERVAS / INFORMATION & RESERVATIONS
+34 971 425 450 or info@purohotel.com

Purohotel

O A S I S U R B A N O
P A L M A

nama

Montenegro 12 · Palma · Mallorca · Spain
Tel.: +34 971 425 450 · info@purohotel.com - purohotel.com