



MENÚ 'AXIS MUNDI'

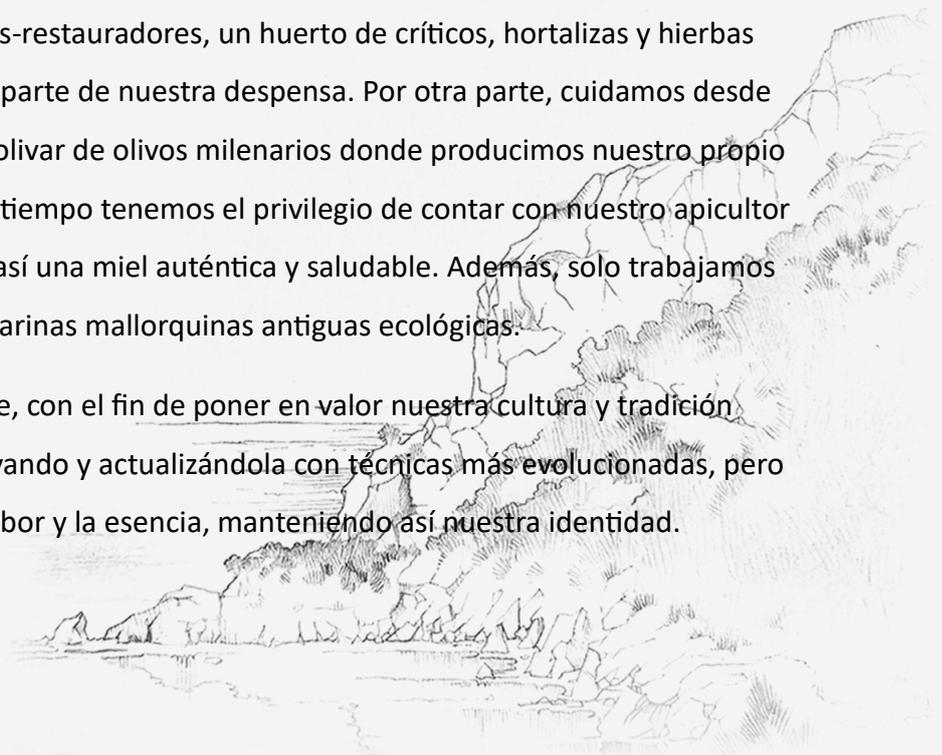
(El punto donde el Cielo se encuentra con la Tierra)

Bienvenidos a Béns d'Avall. Ahora usted se encuentra sentado en lugar de peregrinaje y culto. Desde hace miles de años diferentes culturas, árabes, romanas, griegas y cristianas dejaron huella en este entorno y sus gentes, que ahora son nuestra familia. Culturas compartidas de generación en generación con respeto y cariño, como hicieron nuestras abuelas, madres y padres, sin esperar nada más a cambio que vernos disfrutar y hacerlo con nosotros. Llamémoslo felicidad compartida. Una sabiduría que hoy compartimos con usted en forma de experiencia gastronómica.

Un viaje a través del tiempo, arraigado a la cocina tradicional mallorquina, de la mano de los productores y artesanos que nos rodean. Apoyando y revalorizando la agricultura familiar y mallorquina. Exigentes y selectivos con la pesca sostenible y la ganadería natural.

Fuimos y somos payeses-restauradores, un huerto de críticos, hortalizas y hierbas aromáticas sustenta una parte de nuestra despensa. Por otra parte, cuidamos desde hace generaciones de un olivar de olivos milenarios donde producimos nuestro propio aceite de oliva y al mismo tiempo tenemos el privilegio de contar con nuestro apicultor de la familia, generando así una miel auténtica y saludable. Además, solo trabajamos con harinas mallorquinas antiguas ecológicas.

Una sinergia constante, con el fin de poner en valor nuestra cultura y tradición mallorquina- familiar, elevando y actualizándola con técnicas más evolucionadas, pero conservando el sabor y la esencia, manteniendo así nuestra identidad.



Un bocado histórico - *Coca de tallades*

Coca de tallades. Es un bocado histórico y tradicional, donde se empiezan a comer los embutidos elaborados previamente en invierno durante la tradición de las “matances”.

Compuesta por sobrasada “casera” del Barranco de Biniraix, butifarrón artesano de Sóller y nuestra panceta cocinada baja temperatura, todos ellos combinados con compota de naranja navel de nuestro huerto, almendra mallorquina y trufa de verano.

Choux - *Varia i Pop*

De nuestra raíz francesa-mallorquina, nuestro choux salado relleno de frito mallorquín de pulpo de roca, varia negra artesana y kumquat del nuestro huerto.

Viaje en el tiempo - *Mostatxo Apicius*

“Nuestra versión” de una Antigua pasta de te mallorquina, rellena de fermentos, garums y especias ligadas con la frescura más única de nuestra huerta y entorno afinado con serviola de nuestra costa. Nos trasportan a los manjares de épocas pasadas donde se combinaban salazones y conservas con los ingredientes frescos de nuestro entorno.

Coca de Patata espinagada

Un encuentro entre dos hitos mallorquines, coca de patata rellena como una espinagada, con requesón fresco mallorquín, anguila ahumada y salsa albufera.

Blanc de mar

Menjar blanc de almendra mallorquina y jugo de salsa marinera “como la hacia mi abuela Ninette”, mejillón de roca de Menorca, caviar ecológico nacional rio frio y matices marinos de nuestras costas.

Olivos y trigos milenarios *monococcum*

Aceite de oliva recolectado y elaborado por nosotros en nuestra finca de Fornalutx de olivos milenarios maridado con pan artesano, “único” en el mundo, elaborado con harina ecológica *monococcum* el primer trigo domesticado por la humanidad, hecho en mallorca por nuestro apreciado compañero Stephan Carayon.

Historia viva - Sopas mallorquinas de la familia

Historia, amor y respeto simbolizan nuestra herencia familiar ligada al campo mallorquín, nuestro origen. Elaboradas como siempre para mantener el sabor autentico con las mejores hortalizas de temporada combinadas con el grano puro del trigo *monococcum* y gamba roja de nuestra costa.

Posidonia - Pesca sostenible

Nuestra filosofía es trabajar con solo aquellos tipos de pescado que por su manera de reproducirse ya completaron su ciclo por edad y peso, nuestra elección por coherencia y proximidad es el dentón del coste norte, amo y señor de la tramontana.

Lomo de dentón al vapor, glaseado con matices lácteos marinos y ovinos, naranja, tubérculos asados y bullabesa cítrica ligera.

Royal de cordero de la tramontana

El mejor cordero del mundo, mallorquín de la tramontana, royal de cordero relleno de hígado de pato, rebozuelos, y albaricoque, menta chocolate e hibiscos, acabado con salsa de “rostit” y camomila del Puig major.

Huerto de cítricos de Can S'anat

Del huerto de Can S'anat que mi tita Margarita Vicens cuida desde ya hace muchos años, elaboramos nuestro sorbete con el zumo de sus pomelos afinado con fresa mallorquina, gominola de sus pieles maceradas en "ponche rei en jaume" antigua receta de especias y flor de azahar.

Fili-pino halepensis.

De nuestro bosque, nuestra versión del filipino helado relleno de helado de hoja de pino verde, sable de piñones, aceite y resina de pino verde.

Opérculos

Cuando la miel esta más madura, se llama miel operculada, las abejas cierran la celda con una fina capa de cera para optimizar su conservación, nosotros con el fin de poner en valor la miel de mi padrino Xim, el apicultor de la familia, elaboramos una celda de miel madura fresca y cremosa.

Al recolectar la miel, se utiliza un tamiz donde se acumulan los residuos e impurezas, estos son llamados opérculos, motor y base imprescindible para elaborar un buen hidromiel, todo se aprovecha dando lugar a un maravilloso hidromiel elaborado por Xim Reynes, creando así un ciclo sin fin.

Bombón helado de miel madura cremosa maridada con tomillo limón, nuez moscada y zumo de limón del huerto de las abejas viven. Creando un juego de matices y sabores muy parecidos a la de la miel operculada.

Propóleos

Las abejas al ser muy cuidadosas e inteligentes, utilizan la resina sobrante y el polen para sellar y aislar el panal, creando así una pasta llamada propóleos conocida por sus saludables propiedades en pequeñas dosis. Durante el mantenimiento de su labor, nuestro apicultor recolecta el propóleo, para nosotros poder aromatizar su último bocado e inspirarnos a poner en valor toda su gran labor.

Bombón cremoso de fermentos de miel tostados, haba tonka y polen fresco.