

Orígenes

Bienvenida a Santa Mariana.

Croqueta finalista Md. Fusión 2024.

Reflexión y evolución en bocados.

Escabeche de oliaigua de tomates oxidados y Sirviola.

Lácteos, Ortigas y algas.

Gin de Sobrasada ahumada y miel fermentada.

Arroz de la Tierra Con tierra.

Rape, kalamata, naranja y escalonia.

Berenjena a la menorquina, vaca roja, pino y piñones.

•

“Pomada pie”

Chocolate y Aceite y caviar imperial.

Petit fours y Hierbas Biniarbolla.

Origines

Bienvenue à Santa Mariana.

Croquette finaliste Md. Fusion 2024.

Réflexion et évolution en bouchées.

Escabèche d'oliagua de tomates oxydées et Sirviola.

Laiteries, Orties et algues.

Gin de Sobrasada fumée et miel fermenté.

Riz de la Terre Avec terre.

Lotte, kalamata, orange et échalote.

Aubergine à la minorquine, vache rouge, pin et pignons

•

“Pomada pie”

Chocolat, Huile et caviar impérial.

Petit fours et Herbes de Biniarbolla.



Origins

Welcome to Santa Mariana.

Finalist Croquette Md. Fusion 2024.

Reflection and evolution in bites.

Pickled 'oliaigua' of oxidized tomatoes and Sirviola.

Dairy, Nettles, and Seaweed.

Smoked Sobrasada Gin and Fermented Honey.

Earth Rice With soil.

Monkfish, Kalamata, Orange, and Shallot.

Menorcan-style Eggplant, Red Cow, Pine, and Pine Nuts.

•

“Pomada Pie”

Chocolate, Oil, and Imperial Caviar.

Petit Fours and Biniarbolla Herbs.