

S P • T

FIN DE AÑO

COPA DE CHAMPAGNE DE BIENVENIDA
Welcome glass of Champagne

ENTRANTES • STARTERS

BOMBÓN CRUJIENTE DE GAMBA
Y MERLUZA CON SALSA DE JALAPEÑOS
Crispy prawn and hake balls with jalapeño sauce

CREMA DE CASTAÑAS CON GAMBA ROJA,
KALE Y REBANADA DE PAN ARTESANAL
Cream of chestnut with red prawn, kale
and slice of homemade bread

TUMBET CRUJIENTE CON SALSA
DE TOMATE CASERA Y ALLIOLI DE MORDUIX
Crispy tombet (Majorcan ratatouille)
with homemade tomato sauce and Morduix allioli

PRINCIPALES • MAIN COURSE

PUERROS TIERNOS
CON PERLAS DE TERNERA, COLES DE BRUSELAS
Y CALDO DE SETAS Y ÑORAS
Tender leeks, veal pearls, brussels sprouts, and broth
of mushrooms and nyora peppers

SUQUET DE RAPE CON ALMEJAS,
ALCACHOFAS Y BRÓCOLI
Seafood stew with monkfish, clams, artichokes and broccoli

COCHINILLO AL HORNO CON PARMENTIER
DE ZANAHORIA, REBOZUELO Y CHUTNEY DE PERA
Roast suckling pig with parmentier carrots, chanterelle mushrooms
and pear chutney

P • STRE • DESSERT

BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS,
HELADO DE VAINILLA, PÉTALOS DE POMELO
Y RALLADURA DE LIMA
Chocolate brownie with red fruit, vanilla ice cream,
grapefruit petals and lime zest

B • DEGA • CELLAR

CÀMAIOL PRESTIGE. Turbiana. DOC Lugana - Italia
AVA NEGRE SELECCIÓ 2018. Mantonegro. VT Mallorca - España

AGUA Y CAFÉ · Water and Coffee
COTILLÓN Y UVAS · Party Favours & New Year's Eve Grapes
COPA DE CHAMPAGNE · Glass of Champagne

145€ · IVA incluido · TAX included

S P • T

FIN DE AÑO · MENÚ VEGETARIANO

COPA DE CHAMPAGNE DE BIENVENIDA
Welcome glass of Champagne

ENTRANTES • STARTERS

BOMBÓN DE GARBANZOS Y BERENJENA
CON SALSA DE YOGUR Y MENTA
Chickpea and aubergine balls with yoghurt and mint sauce

CREMA DE CASTAÑAS CON KALE
Y REBANADA DE PAN ARTESANAL
Cream of chestnut soup with kale and slice of homemade bread

ENSALADA DE CHIRIVÍA ASADA CON ENDIVIAS,
GRANADA Y SALSA DE QUESO AZUL
Roast parsnip salad with endives, pomegranate
and a blue cheese dressing

PRINCIPALES • MAIN COURSE

PUERROS TIERNOS, COLES DE BRUSELAS
Y BRÓCOLI EN CALDO DE SETAS Y ÑORAS
Baby leeks, brussels sprouts and broccoli
with a broth of mushroom and nyora peppers

TUMBET CRUJIENTE
CON SALSA DE TOMATE CASERA
Y ALLIOLI DE MORDUIX
Crispy tombet (Majorcan ratatouille)
with homemade tomato sauce and Morduix allioli

PAPPARDELLE EN SALSA DE ESPINACAS
CON REBOZUELOS Y ESCAMAS DE GRANA PADANO
Pappardelle in spinach sauce with chanterelle mushrooms
and grana padano shavings

P • STRE • DESSERT

BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS,
HELADO DE VAINILLA, PÉTALOS DE POMELO
Y RALLADURA DE LIMA
Chocolate brownie with red fruit, vanilla ice cream,
grapefruit petals and lime zest

B • DEGA • CELLAR

CÀMAIOL PRESTIGE. Turbiana. DOC Lugana - Italia
AVA NEGRE SELECCIÓ 2018. Mantonegro. VT Mallorca - España

AGUA Y CAFÉ · Water and Coffee
COTILLÓN Y UVAS · Party Favours & New Year's Eve Grapes
COPA DE CHAMPAGNE · Glass of Champagne

145€ · IVA incluido · TAX included

S P • T

FIN DE AÑO · MENÚ INFANTIL

ENTRANTES • STARTERS

CROQUETAS DE GAMBA Y MERLUZA

Prawn and hake croquettes

FINGERS DE POLLO RELLENO
DE JAMÓN YORK Y QUESO MAHÓN Y SALSA ROSA

Chicken goujons filled with ham and mahon cheese
with Marie Rose sauce

PRINCIPALES • MAIN COURSES

SOLOMILLO DE CERDO A LA PARRILLA
CON PATATAS FRITAS Y CHUTNEY DE PERA

Grilled pork sirloin with chips and pear chutney

BUCATINI EN SALSA DE ESPINACAS
Y BOLOGNESA DE TERNERA

Bucatini pasta with beef bolognese and spinach sauce

P • STRE • DESSERT

TATÍN DE MANZANA CON HELADO VAINILLA

Tarte tatin with vanilla ice cream

AGUA Y REFRESCOS · Water and Soft drinks
COTILLÓN Y UVAS · Party Favours & New Year's Eve Grapes

75€ · IVA incluido · TAX included