



## Menú Gala

Precio: 135,00€

### Aperitivo

Rulado de sobrasada con miel  
Canapé de foie con manzana  
Canapé de huevo de codorniz y gamba  
Brocheta de mahonés con albaricoque macerado en hierbas dulces de Mallorca  
Brocheta de langostinos crujientes con salsa japonesa  
Tártaro de salmón con huevas

\*\*\*

### Entrantes \*

Ensalada de verano con lubina marinada al eneldo  
Hojaldre con langostinos y espárragos verdes  
Terrina de quinoa con verduras y ragú de tomate al pesto (vegetariano)  
Raviolis de calabacín rellenos de setas y salsa de quesos (vegetariano)

\*\*\*

### Principal \*

Lomo de bacalao gratinado con alioli suave de naranja y verduritas.  
Caldereta de rape y marisco  
Lechona mallorquina de cerdo negro, asada, confitada y deshuesada con salsa de granadas y patatas risoladas.  
Carrillera de ternera al vino tinto con patata a la crema y verduras salteadas

### Postres \*

Brownie de chocolate negro con nueces, mousse de yogur y salsa de vainilla  
Biscuit de higos con salsa de canela

Mousse de chocolate blanco y negro con salsa de frambuesa y crujiente de cacao  
Cremoso de lima con crunch de chocolate  
Tarta Reina

\*Platos para elegir UN primero, UN segundo y UN postre

**La bebida servida durante el aperitivo y el menú:**

Vino tinto Torrent Fals (Mallorca)  
Vino blanco Blancs de blancs de Son Bordils(Mallorca)  
Freixenet Brut Barroco  
Resfrescos, agua y cerveza

**Después del postre**

Cafés, té, copita de licor

Más opciones de aperitivos y bebida a consultar.